

RECHEIO DE FRANGO DESFIADO DA JÉ

INGREDIENTES

2 peitos de frango (aproximadamente 500g)
4 tomates maduros
2 dentes de alho
1 cebola grande
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
1 lata de milho
6 azeitonas
1 cenoura
4 colheres de azeite
1 caldo de carne (cubinho)
1 colher de colorau
temperos a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque o alho, a cebola, a cebolinha, o tomate, salsinha todos bem picados.

Acrescente o milho sem a água, a cenoura ralada e as azeitonas misture bem.

Em uma panela coloque o azeite e todos os ingredientes já misturados, refogue bem e coloque uma concha do caldo do frango que já esta cozido e desfiado, misture vem e coloque os temperos à gosto, o caldo de carne e o Coloral para dar cor ao seu recheio, deixe secar toda a água, sempre mexendo.

Esta pronto seu recheio, serve para tortas e outros pratos que utilizem recheio.

Fica maravilhoso para empadão!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55225-recheio-de-frango-desfiado-da-je.html>