CREME DE GALINHA (FRANGO)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

3 colheres de sopa de óleo

5 dentes de alho amassados

1/2 pimentão picado

1 cebola picada

1 pacote de creme de cebola

1 tablete de caldo de galinha

1 e 1/2 xícaras de água

1 caixa de creme de leite

1 lata de milho escorrida

1 lata de ervilha escorrida

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o alho e a cebola e refogue até dourar.

Depois acrescente o peito de frango,o pimentão o tablete de caldo de galinha e deixe no fogo até encorpar.

Quando tiver bem encorpado dissolva o creme de cebola em 1 xícara de água fervente e despeje no frango sempre mexendo bem.

Acrescente o creme de leite, o milho e a ervilha e mexa até levantar fervura e desligue depois de 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55749-creme-de-galinha-frango.html