

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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