

O MELHOR RECHEIO DE FRANGO CREMOSO PARA TORTAS, SALGADOS E BOLOS... DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 03 colheres de sopa de óleo
- 01 colher de sopa de alho temperado (ou 03 dentes de alho espremidos)
- 03 peitos de frango (aproximadamente 1 quilo) cozidos e desfiados
- 01 colher de sopa de tempero sabor frango
- 01 colher de sopa de colorau
- 01 sachê de molho de tomate pronto
- 15 azeitonas sem caroço picadas
- 01 folha de louro
- 01 cenoura ralada
- 01 lata de milho (sem liquido)
- 01 lata de ervilha (sem liquido)
- 01 copo de requeijão cremoso
- 01 xícara de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal à gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, alho e deixe dar uma leve refogada. Acrescente o peito de frango desfiado e misture para refogar com o alho.

Coloque o colorau e misture bem para agregar todos esses ingredientes. Coloque o molho de tomate, cenoura, folha loro, tempero pronto e misture bem todos esses ingredientes.

Acrescente, azeitonas, milho, ervilha e volte misturar todos os ingredientes.

Em um recipiente, coloque o leite, farinha, misture até dissolver por completo e coloque com os outros ingredientes. Acrescente o requeijão e misture novamente.

Acrescente sal se necessário, coloque o cheiro verde, misture por uns 10 minutos, ou até secar toda água que soltar.

Espere esfriar, e coloque na receita da sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13280-o-melhor-recheio-de-frango-cremoso-para-tortas-salgados-e-bolos-delicioso.html>