RECHEIO DE FRANGO CREMOSO PARA TORTAS, PIZZAS, BOLOS E SALGADOS... PERFEITO!

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15102-recheio-de-frango-cremoso-para-tortas-pizzas-bolos-e-salgados-perfeito.html