

FRANGO AO MOLHO CHEDDAR

INGREDIENTES

- 1 pacote de queijo ralado parmesão ou 100g de queijo parmesão ralado em ralo grosso
- 1 lata de creme de leite
- 1 bisnaga de requeijão culinário cheddar (400 g) (pode ser usado cream cheese ou requeijão catupiry)
- 1,5 ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) cheias de trigo
- 3 colheres (sopa) cheias de manteiga
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 1 linguiça calabresa defumada picadinha
- 1 cebola grande picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- alho a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa e reserve

Em fogo baixo, refogue o alho e a cebola em 2 colheres de óleo

Ainda em fogo baixo, acrescente as colheres de trigo e mexa, até criar uma pasta

Acrescente o leite integral e mexa com vigor, para não empelotar

Em fogo médio, continue mexendo até que se obtenha ponto de mingau

Ao soltar do fundo da panela, desligue o fogo

Coloque o requeijão cheddar (ou de sua preferência) e mexa até a mistura se tornar homogênea

Em seguida, coloque o creme de leite e mexa

Acrescente o pacote de queijo ralado parmesão (ou passe o queijo em pedaço 100g, no ralo grosso)

Acrescente o frango desfiado à mistura

Sirva quente com arroz branco ou massa

O mesmo molho pode ser servido com carne em cubinhos, bacalhau, carne suína, a soja, ou ainda qualquer proteína de sua preferência

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3476-frango-ao-molho-cheddar.html>