

CREME DE GALINHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

Verduras a gosto (tomate, cebola, pimentão, pimenta-de-cheiro, cheiro-verde)

alho, pimenta-do-reino, cominho e açafrão a gosto

1 colher de corante (colorau) (opcional)

2 a 4 tabletes de caldo de galinha (opcional)

2 sachês de tempero para aves (opcional)

3 litros de leite

1 xícara de trigo (sem fermento)

1 xícara de amido de milho

2 caixas de creme de leite

1/2 garrafa de leite de coco (opcional)

1 lata de milho verde (ou quantidade a gosto)

1/2 lata de ervilha (ou quantidade a gosto)

1 pacote de azeitonas picadas (ou quantidade a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango quase como de costume, mas caprichando no alho, pimenta

Faça conforme o seu gosto, mas em maior quantidade, pois isso que dará o sabor ao creme

Após cozido, retire o frango e reserve o caldo

No liquidificador, bata o caldo com as verduras cozidas até ficar bem liquidificado (não sugiro peneirar e deve

Depois, com a panela no fogo, misture o caldo com frango desfiado

Mexendo sempre

Se precisar, acerte o creme, para afinar acrescente leite, para engrossar acrescente amido dissolvido com leite

Cozinhe até não ter mais sabor de

Quando o creme estiver bem cozido, sem sabor de

Pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3818-creme-de-galinha-tradicional.html>