

Creme de abóbora com frango

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de água;
- 2 cubos de caldo de galinha;
- 1 peito de frango médio desossado;
- 1 quilo de abóbora cortada em cubos;
- 1 copo de requeijão;
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada;
- 100g de queijo prato ralado.

Modo de preparo:

Em uma panela, ferva a água e dissolva os cubos de caldo de galinha. Junte o frango e cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos ou até ficar macio. Escorra, desfie e reserve o caldo na panela. Coloque a abóbora no caldo reservado e cozinhe em fogo médio por cerca de 15 minutos ou até ficar macia. Coloque no liquidificador o caldo, a abóbora e bata por 4

Creme de abóbora com frango

por Receitas e Mais

minutos ou até ficar homogêneo. Coloque em uma sopeira, misture o requeijão, o fogo, o frango reservado, polvilhe a salsinha, o queijo ralado e sirva em seguida.

Fonte: Receitas Knorr