Picadinho de frango cremoso fit

Ingredients

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de sopa de cebola picada

100 gramas de peito de frango picado (cerca de 1 filé médio)

Ervas frescas, sal e páprica picante a gosto (ou outros temperos que preferir)

1/2 xícara de chá de água

1 colher de sopa de requeijão light

Cebolinha picada a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma frigideira, esquente o azeite e refogue a cebola;

Adicione o frango, as ervas, o sal, a páprica, misture bem e deixe refogar mais alguns minutos;

Acrescente a água, misture e deixe o frango cozinhar;

Finalize com o requeijão, misture e deixe apurar;

Salpique a cebolinha e sirva.