

GALINHA ESCABELADA

INGREDIENTES

150 g de queijo mussarela

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

1 lata de extrato de tomate

1 peito de frango

1 tempero em pó (opcional)

1 pacote de batata palha

Sal

Orégano (opcional)

Azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie em seguida.

Em uma panela, coloque um pouco de azeite com o frango desfiado, acrescente o extrato de tomate e misture.

Em seguida, adicione o creme de leite e o milho.

Coloque o tempero em pó, o sal, e um pouco de orégano.

Em uma forma, despeje o molho com o frango desfiado.

Coloque o requeijão por cima do frango e disponha as fatias de queijo mussarela.

Preaqueça o forno em torno de 180º C.

Após isso, coloque a forma no forno e deixe por aproximadamente 25 minutos.

Tire do forno e acrescente a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16844-galinha-escabelada.html>