

ESCALDADO MINEIRO

INGREDIENTES

300 g de peito de frango desfiado

300 g de farinha de milho

1 cebola grande

6 dentes de alho

6 ovos

sal e azeite

MODO DE PREPARO

Refogue o frango junto ao alho, cebola e azeite.

Depois, na panela de pressão, acrescente 1 litro de água e deixe na pressão por cerca de 20 minutos.

Deixe descansar por 10 minutos, após separar o caldo e chacoalhar a panela para o frango desfiar. Acrescente o caldo e leve a fogo alto.

Quando começar a ferver, acrescente a farinha e os ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17564-escalhado-mineiro.html>