GALINHA DESCABELADA

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado

1 requeijão

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 creme de leite

1 tomate picado

1 cebola

200 g de queijo mussarela

1 queijo ralado parmesão

500 g batata palha

sal, pimenta e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito e desfie.

Pique as cebolas e refogue numa panela com óleo.

Acrescente o tomate picado e mexa até dissolver.

Em seguida, adicione 3 colheres de sopa de massa tomate e um pouco de água e deixe ferver.

Desligue o fogo da panela do molho e acrescente o frango desfiado.

Misture bem e acrescente o creme de leite.

Em um refratário adicione o molho da galinha, o requeijão e o queijo mussarela.

Leve ao forno por 15 minutos até o queijo borbulhar.

Em seguida, retire e acrescente batata palha e queijo ralado por cima e deixe mais 5 minutos no forno.

Então é só retirar e servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21275-galinha-descabelada.html