

CHICA DOIDA (PRATO TÍPICO GOIANO)

INGREDIENTES

6 a 8 espigas de milho frescas
1 litro de água
500 g de linguiça de porco picadas
500 g de mussarela
2 tabletes de caldo de carne
1 cebola picadas
5 dentes de alho amassados
cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Frite bem as linguiças picadas (não adicione óleo).

Após estarem bem fritas, adicione a cebola picada, o alho amassado e os tabletes de caldo de carne. Reserve na própria panela em que foi frita.

Com uma faca, corte os grãos de milho, retirando-os das espigas.

Bata os grãos de milho no liquidificador, de forma que fique uma massa e não coe.

Adicione esta massa sobre a linguiça frita, na própria panela em que foi frita.

Adicione metade da água (500 ml).

Mexa sempre, alternando entre fogo alto e brando.

Vá adicionando mais água até chegar na consistência desejada.

Para servir, derreta fatias de mussarela nos pratos onde vai servir e coloque a Chica doida por cima da mussarela derretida.

Por último, adicione por cima a cebolinha picada.

A consistência ideal para a Chica doida é pastosa a ponto de usar uma concha para servir, porém não líquida como uma sopa.

Depois de pronto, também pode ser colocada em uma assadeira ou travessa de vidro, coberta com mussarela e levada ao forno até o queijo gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21641-chica-doida-prato-tipico-goiano.html>