

GALINHA ESCABELADA FACIL

INGREDIENTES

1 pacote de filezinho de frango tipo sassami

300 g de queijo fatiado tipo lanhe

1 cebola

1 dente de alho

1 sachê de maionese

1 pacote de batata palha

1 sachê de molho de tomate

1 pote de queijo

MODO DE PREPARO

Cozinhe e desfie a galinha.

Faça o molho com a cebola o frango o alho o molho de tomate e a maionese.

Coloque no refratário grande 1 camada de molho com o frango, uma camada queijo e, acima, uma camada a batata palha (as camadas são contadas de baixo pra cima).

Para desfiar com facilidade, cozinhe só com sal o frango na panela de pressão; depois de cozido, retire a água da panela, tampe e sacuda com força a panela de pressão, até desfiar (em questão de segundos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24442-galinha-escabelada-facil.html>