

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 requeijão

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 requeijão, uma camada de 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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