CHICA DOIDA GOIANA

INGREDIENTES

1 kg de massa de milho

200 g de peito de frango

150 g de muçarela fatiada

150 g de queijo minas

200 g e linguiça calabresa

1 cebola grande (opcional)

cheiro verde (opcional)

sal e pimenta (opcional) a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário médio, untar com óleo e forrar com mais ou menos metade da massa.

Para rechear cubra com a linguiça calabresa em rodelas, a cebola bem picadinha e com o frango já cozido e desfiado, juntamente com o queijo minas picado em cubos (o frango poderá ser preparado a gosto).

Coloque o restante da massa cobrindo o recheio e use a muçarela para cobrir a massa.

Leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29960-chica-doida-goiana.html