

GALINHA ESCABELADA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 1 pote de requeijão
- 10 fatias de queijo (ou ricota)
- 1 pacote de batata balha
- 1 Tomate
- 1 cebola
- Molho de tomate

MODO DE PREPARO

Desfie o frango, coloque em uma panela média e acrescente o tomate a cebola, a ervilha e o milho.

Acrescente o molho de tomate e acrescente água.

Depois que o molho estiver pronto coloque em um prato refratário.

Coloque por cima as fatias de queijo e a batata palha.

Coloque no forno até o queijo derreter e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34204-galinha-escabelada-tradicional.html>