

GALINHA DOURADA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 cebola média
200 g de requeijão
2 latas de milho verde
300 g de queijo mussarela
2 copos de leite
1/2 copo de trigo
1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Cortar os peitos de frango em cubos e fritar a gosto.

Bater no liquidificador a cebola, as "latas" de milho com a água, o leite, o trigo e o caldo de galinha.

Depois de fritar a galinha juntar o creme do liquidificador e cozinhar em fogo baixo por 10 minutos.

Depois, adicionar o requeijão e o queijo, cozinhar por mais dois minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35910-galinha-dourada.html>