

GALINHA DOURADA DA GRACI

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem pele e sem osso cortados em cubinhos

1 caldo de frango

1 lata de milho sem água

1 cebola média

1 litro de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal a gosto

temperos a gosto

1 caixinha de creme de leite ou 1 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

Frite o peito de frango com o caldo de frango até ficar bem douradinho.

No liquidificador coloque o restante dos ingredientes e bata bem.

Quando a galinha estiver bem fritinha acrescente a mistura do liquidificador na panela e fique mexendo até ferver.

Após a fervura, desligue o fogo e acrescente o creme de leite ou requeijão.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/37348-galinha-dourada-da-graci.html>