

GALINHA ESCABELADA DA MARI

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
1 tomate grande picado
1 cebola grande picada
1/4 de pimentão picado
extrato de tomate a gosto
sal a gosto
óleo a gosto
2 potes de requeijão
350 g de queijo mussarela fatiado
2 pacotinhos de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito com água, sal e óleo e desfiá-lo.
Em outra panela fritar a cebola e o pimentão.
em seguida adicione o tomate e refogue.
acrescente um pouco de água , sal a gosto e extrato de tomate .
Despeje o frango desfiado no molho e deixe refogar por uns 10 minutos.
Com o molho pronto pegue um travessa média e adicione a primeira camada de molho.
Em cima do molho coloque uma camada de queijo fatiado.
Logo uma camada de requeijão (1 pote).
em seguida outra camada de molho .
E em cima do molho novamente o queijo, então outra de requeijão (1 pote).
Outra de molho e por último queijo fatiado em cima.
Leve ao forno até todo o queijo derreter e você ver o molho borbulhando.
Então quando estiver quase pronto coloque a batata palha em cima.
Pronto, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42226-galinha-escabelada-da-mari.html>