GALINHA ESCABELADA RÁPIDA DA CAMILA

INGREDIENTES

1/5 kg de peito de frango

2 copos de requeijão

1 cebola picada

3 colheres de sopa de molho de tomate pronto (ou 1 tomate picado)

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango (sem osso) na panela de pressão por 15 minutos após iniciar a pressão

Desligue a panela, retire a pressão, sacuda a panela por 2 minutos para desfiar o frango

Apenas refogue, o frango não pode ficar seco

Acrescente o molho de tomate e um pouco de água, somente o suficiente para cozinhar o molho de tomate, não pode haver muito molho, reserve

Distribua o frango sobre o requeijão de forma uniforme

Leve ao forno preaquecido (10 minutos), temperatura de 180° C a 200°C, até que o requeijão

Sirva com arroz e salada de sua preferência (saladas verdes combinam bem, especialmente

A receita de 1/5 kg de frango rende 6 porções generosas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4498-galinha-escabelada-rapida-da-camila.html