GALINHA ESCABELADA RÁPIDA

INGREDIENTES

1/5 kg de peito de frango

2 copos de requeijão

1 cebola picada

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

Batata palha

MODO DE PREPARO

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

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

Refogue o frango desfiado junto com a cebola; 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

Em um refratário, coloque o requeijão, forrando todo o fundo do refratário, uniformemente

Distribua o frango sobre o requeijão, de forma uniforme

Acrescente a batata palha como cobertura

Leve ao forno pré aquecido (10 min), temperatura de 180 a 200°C, até que o requeijão ferva e

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/4499-galinha-escabelada-rapida.html