

GALINHA ARREPIADA

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiado
1 colher de margarina
2 copo de requeijão
100 g de queijo mussarela ralado
1 cebola grande picada
1 lata de creme de leite
1 lata de milho verde
Sal e condimentos a gosto
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Depois de cozido e desfiado, doure o frango no óleo e margarina, junte a cebola milho, pimentão e o sal, reserve.

Coloque o frango em uma forma junte o requeijão e o creme de leite e o queijo, misture bem.

Jogue a batata palha por cima e asse de 5 a 8 minutos em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45421-galinha-arrepiada.html>