# 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

1lata 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45421-galinha-arrepiada.html