

XINXIM DE GALINHA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
300 g de queijo fatiado
2 copos de requeijão cremoso
1 lata de milho verde
2 colheres de massa de tomate
Orégano
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e desfie os peitos de frango com uma colher de sal, reserve um copo da água do cozimento.

Em uma panela coloque o peito desfiado, a água do cozimento, o milho, a massa de tomate, orégano e o sal.

Mexa até tudo se misturar bem, e que não fique muito aguado, reserve.

Em uma travessa espalhe 1 copo de requeijão cremoso.

Despeje sobre o requeijão da travessa o molho de frango.

Espalhe sobre o molho o outro copo de requeijão.

Coloque as fatias de queijo em cima e leve ao forno por 5 minutos ou até derreter o queijo.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47146-xinxim-de-galinha.html>