

XERÉM COM GALINHA

INGREDIENTES

- 1 frango cortado, temperado ao seu gosto para fazer cozido
- 1 pacote de xerém (canjiquinha trituradinha)
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picadinha
- 1 1/2 litros de água quente
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 copo de leite
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango ao seu gosto, mas coloque cheiro verde e deixe molho para servi com o xerém.

coloque o pacote de xerém de molho por 30 minutos até cobrir o milho.

Escorra a água. Em uma panela funda, refogue a cebola e o alho com a margarina.

Coloque a água quente, acrescente o caldo de galinha e deixe cozinhar em fogo brando. Quando o milho ficar molinho coloque o leite o queijo.

Quando estiver em ponto de polenta desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Coloque em pratos individuais, por cima do xerém o frango cozido com um pouco do molho.

Essa culinária é típica nordestina e é uma delícia para saborear no inverno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49164-xerem-com-galinha.html>