

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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