

# GALINHA CANADENSE

## INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 copo de queijao de leite

2 copos de farinha de trigo

100 g de queijo ralado

2 cubos de caldo de galinha

2 tomates

3 cebolas

3 dentes de alho amassados

coentro a gosto

1/2 pimentão

2 colheres de extrato de tomate

1 litro de água para cozinar os peitos

## MODO DE PREPARO

Limpe os peitos com limão e lave bem.

Em seguida coloque em panela e junte ao frango sal a gosto, cominho também a gosto e todos os temperos batidos no liquidificador.

Deixe meia hora para pegar o tempero em seguida acrescente a água, tampe e deixe cozinhar até amaciar o frango.

Quando cozido separe o frango do caldo do cozimento e desfie todo o peito e reserve.

No caldo do cozimento junte o leite, o milho verde com a agua que vem da lata, o frango desfiado ea farinha de trigo leve tudo isso ao fogo ate engrossar e no final o creme de leite e metade do queijo ralado com o fogo desligado.

Em pirex untado coloque todo o creme polvilhe mais queijo ralado o que restou no caso e leve ao forno para gratinar por 20 minutos.

Sirva com batata palha e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49678-galinha-canadense.html>