

GALINHA CANADENSE

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso
1 lata de creme de leite
1 lata de milho verde
1 copo de requeijão 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 cozinhar 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 água que vem da lata, o frango desfiado e a farinha de trigo leve tudo isso ao fogo até 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>