

GALINHA AMERICANA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido com todos os temperos e desfiado
2 latas de milho verde escorrido
1 lata de creme de leite com soro
1 caixa de creme de leite
1 pacote médio de batata palha
300 g de queijo muçarela fatiado
1,5 litro de leite
2 cebolas médias raladas
1 copo de requeijão
2 colheres de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de milho: Refogue uma cebola ralada com uma colher de manteiga.

Acrescente 3 colheres de farinha de trigo sem fermento e mexa mais um pouco.

Coloque sal a gosto.

Passe o milho no liquidificador com a metade do leite penere e junte com a cebola e leve ao fogo sem parar de mexer, quando engrossar e ferver tere do fogo e acrescente a caixa de creme de leite e metade do requeijão (reserve).

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: Rale a cebola junte a colher de manteiga e leve ao fogo para refogar, coloque 3 colheres de farinha de trigo sem fermento e refogue um pouco sem parar de mexer. Acrescente o leite e leve ao fogo sem parar de mexer, até ferver, tire e acrescente a lata de creme de leite e o resto do requeijão (reserve).

Em um refratário médio monte assim: passe manteiga no fundo coloque metade do molho branco e coloque a galinha desfiada cubra com o queijo fatiado e por cima jogue o creme de milho, em cima do creme de milho jogue o restante do molho branco e cubra com a batata palha.

Leve ao forno por 20 minutos e sirva ainda quente.