

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.

Passo 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 tire 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50309-galinha-americana.html>