

XINXIN DE GALINHA

INGREDIENTES

2 peitos de frango em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 colher (sopa) manteiga
5 tomates maduros sem pele e sem semente
1 lata de milho verde
1 vidro de leite de coco
2 colher (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de cheiro verde
pimenta-do-reino
sal

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho na manteiga.

Acrescente o frango e frite até dourar.

Coloque o água deixe cozinhar bem, bata os tomates no liquidificador e misture ao frango.

Coloque o milho verde escorrido, em outra panela (seca) toste a farinha de trigo até ficar dourada.

Acrescente ao frango aos poucos para não empelotar.

Se preferir bata no liquidificador com um pouco do caldo e misture.

Deixe cozinhar em fogo baixo com a panela tampada por uns 10 minutos.

Prove o sal e coloque a pimenta.

Inclua o leite de coco e deixe ferver por mais 5 minutos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50337-xinxin-de-galinha.html>