

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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