

GALIHA ARISTOCRATA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande cozido e desfiado
- 1 lata de milho verde escorido
- 1 lata de ervilha escorida
- 1 lata de creme de leite
- 2 cebolas
- 2 tomates verdes cortados em cubo
- azeitonas a gosto
- sal a gosto
- mostarda a gosto
- 100 g de catchup para dar a cor
- 1/2 litro de leite
- 3 colheres de farinha de trigo sem fermento
- 1/2 litro de caldo de frango pronto
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Misture o frango desfiado ao caldo, a ervilha, o milho, os tomates cortados, 1 cebola cortada em cubos, azeitonas, catchup, mostarda.

Leve ao fogo para ferver, enquanto faz o molho branco com a cebola frite na margarina.

Depois acrescente a farinha com o leite, sal a gosto, deixe cozinhar.

Misture a outra parte sem retirar do fogo, acrescente o creme de leite, mexa e retire do fogo, deixe esfriar, sirva com arroz branco, batata palha e pão.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51575-galiha-aristocrata.html>