

GALIHA ARISTOCRATA

INGREDIENTES

1 peito de frango grande cozido e desfiado

1 lata de milho verde escorrido

1 lata de ervilha escorida

1 lata de creme de leite

2 cebolas

2 tomates verdosos 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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