

# GALHA 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 verdoso 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-galha-aristocrata.html>