

GALINHA ESQUARTEJADA

INGREDIENTES

1 peito de frango grande cortado em cubos

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

3 tomates sem pele picados

2 cubos de caldo de galinha

sal a gosto

1 colher de orégano

2 copos de requeijão

300 g de bata palha

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola e o alho em uma panela com um fio de óleo para dourar, após acrescente o peito e uma pitada de sal. Frite bem o frango e acrescente os tomates, mexa e coloque a tampa até desmanchar os tomates, mexendo periodicamente.

Acrescente os cubos de caldo de galinha e uma pitada de água.

Mexa até desmanchar bem.

Coloque o orégano e mecha bem, se necessário acrescente um pouco de molho de tomate para ficar mais vermelho e denso o molho, ferva por mais 5 min. Retire do fogo e reserve.

Em um refratário despeje o requeijão e espalhe uniformemente. Coloque o molho reservado por cima e leve ao forno por 1 hora em média. Após retirar do forno e acrescentar a bata palha. Servir acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/51832-galinha-esquartejada.html>