

GALINHA NO CREME

INGREDIENTES

2 peito de frango
1 pomarola
2 caixa creme de leite
10 azeitonas
500 g de uvas passas
1 copo de seleta
1 copo de milho verde
cheiro verde a gosto
2 dentes de alho
Colorau a gosto
Cebola e pimenta de cheiro
Óleo

MODO DE PREPARO

Corte os peitos de frango ao meio.

Em seguida coloque sal, cheiro verde, cebola, colorau, pimenta-de-cheiro, óleo, refogue.

Quando estiver refogado adicione agua para que possa cozinhar, após o cozimento desfie o frango e reserve o caldo que sobrou.

Leve o frango desfiado ao fogo novamente, acrescente a uvas passas, milho verde, seleta, azeitona e um pouco do caldo q sobrou.

Mexa bem e adicione o creme de leite, um pouco de pomarola e cheiro verde.

Deixe ferver e depois sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53122-galinha-no-creme.html>