

# GALINHA NO CREME

## INGREDIENTES

2 peito de frango  
1 pimarola  
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 pimarola e cheiro verde.

Deixe ferver e depois sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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