

# GALINHA GAÚCHA

## INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de galinha  
100 g de Claybom  
4 tomates  
5 cebolas  
2 tabletes de caldo de galinha  
300 g de camarão  
1 caixa de passas  
200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Tempere a galinha com alho, molho inglês e cozinhe-a.

Corte-a, desosse-a, não precisa desfiar muito.

Cozinhe-a com os tabletes de caldo Knorr, depois de ter refogado no Claybom os tomates sem pele e as cebolas cortadas em anéis.

Depois que desmanchar acrescente os camarões limpos e deixe ferver por 15 minutos.

Acrescente a caixa de passas e ferva por 3 minutos.

Despeje em um pirex e cubra com a mussarela.

Leve ao forno para derretê-la.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53418-galinha-gaucha.html>