

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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