

PUDIM DE GALINHA

INGREDIENTES

- 3 peitos ou 1 frango inteiro (1,5 kg)
- 1 pires de queijo parmesão ralado
- 1 copo de leite
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de farinha de trigo
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- Cheiro verde a gosto
- 2 tabletes de caldo de galinha
- Pimenta a gosto
- Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Refogar o frango em uma panela grande, temperando a gosto. Quando completamente cozido, desfiar e deixar separado.

Reduzir o caldo a 1 xícara e meia e deixar separado. Em uma panela, levar a margarina, juntar a farinha de trigo; quando tudo estiver incorporado, juntar o caldo do frango e o leite e deixar ferver, só então frango. Misturar bem e deixar engrossar.

Levar a mistura para um refratário untado com manteiga e polvilhado com farinha de rosca, polvilhar com o queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Servir com arroz branco e salada de alface e tomates.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54206-pudim-de-galinha.html>