

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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