

# GALINHA QUEIJUDA

## INGREDIENTES

1 kg de peito  
1 litro de leite  
200 g de margarina  
2 cebolas grandes picadas  
200 g de farinha de trigo  
1 creme de leite  
2 colheres (sopa) de cathup  
2 colheres de mostarda  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
4 colheres (sopa) de extrato  
300 g de batata palha  
300 g de queijo mussarela  
2 colheres de (sopa) queijo ralado  
Temperos verdes, tomate, coentro, cebola, pimentão  
tempero pronto 1 colher de (chá)

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário médio, coloque o creme do frango o queijo mussarela fatiado por cima do creme de frango, polvilhe com queijo ralado e por cima cubra com batata palha.

Vai ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56120-galinha-queijuda.html>