

GALINHADA CREMOSA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 pimentão
1 cebola
2 caixas de creme de leite
1 tomate
1 alho
1 ou 2 colheres de tempero adobo
800 g de queijo
1 pacote de azeitona
5 ovos
1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito e depois de cozido desfie e despeje numa panela

Depois de dar uma fervida ponha o sal e o tempero adobo

Por último, ponha numa travessa, adicione as azeitonas e o queijo e leve no forno por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3306-galinhada-cremosa.html>