

DELÍCIA DE GALINHA

INGREDIENTES

- 700 g peito de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de milho
- 1lata de água do cozimento do frango (medida da lata de milho)
- 1 lata de creme de leite
- 100 g queijo mussarela em fatias
- 100 g queijo mussarela ralado
- 50 g queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

- Cozinhe levemente o frango e desfie em pedaços grandes
- Bata no liquidificador o creme de cebola, o milho e a lata de água do cozimento
- Leve ao fogo até engrossar e acrescente o creme de leite a mistura e depois o frango desfiado
- Monte camadas alternadas da mistura e das fatias de mussarela
- Leve ao forno para gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6138-delicia-de-galinha.html>