

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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