

# FRICASSÊ DE FRANGO SEM MILHO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
2 dentes de alho  
1 cebola grande  
1 colher (chá) de colorau  
2 tomates sem pele e sem semente  
1/2 xícara de azeitona  
2 copos de água  
1 caldo sabor frango  
3 Colheres de trigo  
2 colheres de margarina  
1 caixa de creme de leite  
1 copo de requeijão  
200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho, a cebola, o colorau e o frango

Quando ferver, adicione o caldo de frango dissolvido em 2 copos de água quente

Reserve o caldo e espere esfriar

No liquidificador, bata 2 copos de caldo, trigo, e margarina

Montagem

Em um refratário de vidro

Leve ao forno pré aquecido até derreter o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3488-fricasse-de-frango-sem-milho.html>