

FRICASSÊ DE FRANGO COM CHIMICHURRI

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite (sem soro)
1 copo de requeijão cremoso
100 g de azeitona sem caroço
1 peito de frango desfiado
200 g de muçarela fatiada
100 g de batata palha
1 colher (sobremesa) de sal
1 dente de alho
óleo
1 sachê de tempero pronto de frango
chimichurri a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango na panela de pressão com duas voltas de óleo, 1 dente de alho bem picado, sal, cheiro
Cozinhe por uns 15 minutos
Desfie o frango
Refogue, por poucos minutos, o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas, o chimichurri e o sal
até ficar com uma textura espessa
Deixe no forno até o queijo derreter

DICA

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3633-fricasse-de-frango-com-chimichurri.html>