

FRICASSÊ DE FRANGO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

- 1 Peito de frango cozido e desfiado
- 1 lata de milho verde
- 1 copo de requeijão
- 1 lata ou 2 caixinhas de creme de leite (sem soro)
- 1 cebola média picada
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 2 colheres de óleo
- 300g de queijo mussarela
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho , o creme de leite e o requeijão, reserve

Em uma panela coloque o óleo a cebola, refogue o frango , em seguida despeje o creme que foi batido no liquidificador, tempere com sal e pimenta a gosto

Deixe ferver um pouco e desligue o fogo

Coloque em uma assadeira , cubra com queijo mussarela e depois a batata palha, leve ao forno pré aquecido até derreter o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4640-fricasse-de-frango-maravilhoso.html>