

FRICASSÊ DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 peito de frango em cubos
1 lata de milho-verde
1 creme de leite
batata palha a gosto
1/2 cebola picada
3 dentes de alho
2 tomates sem sementes
200 g de mussarela ralada
1 sachê de frango
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque em um liquidificador o creme de leite e o milho

Bata por 3 minutos

Deixe até dourar

Deixe fritar mais um pouco até ficar bem dourado

Depois desse tempo, coloque o molho com o frango em uma travessa e adicione a batata palha por cima

Salpique a mussarela e leve ao forno ao 200° C só para derreter o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6104-fricasse-de-frango-especial.html>