

FRICASSÊ DE FRANGO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1 lata de milho verde
1 copo de requeijão cremoso
100 g de azeitona sem caroço
2 peitos de frango desfiados
200 g de mussarela fatiada
100 g de batata palha
1 xícara de água
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e espalhe a batata palha por cima

Leve ao forno até borbulhar

Sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6565-fricasse-de-frango-com-mussarela.html>