

FRICASSÊ DE FRANGO COM PRESUNTO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 kg de batata lavada
1 peito de frango inteiro (sem osso)
300 g de presunto cozido em pedaço
2 copos de requeijão (escolha uma marca mais líquida, pois espalha melhor)
2 a 3 colheres (sopa) de margarina com sal
200 ml de leite integral
2 caldos de galinha
1 cebola grande picada
2 alhos grandes picados
1 colher (sopa) de colorau
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
sal a gosto
1 colher (sopa) de óleo
1 litro de água (para cozinhar o frango)
queijo parmesão ralado a gosto
batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão as batatas para cozinhar e deixe por 10 minutos (aproximadamente)
Em outra panela de pressão, refogue metade da cebola e 1 alho
Corte em pedaços o peito de frango e coloque para refogar na panela junto com a cebola e o alho
Cubra o frango com água e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos depois que pegar pressão
Corte em pequenos cubos o presunto
Prepare o purê de batata, adicionando a margarina e o leite, reserve
Desfie o frango
Em uma panela, coloque o restante da cebola picada e o outro alho picado
Adicione o frango, o colorau e tempere com sal a gosto
Para montar, use um refratário de vidro grande e unte com margarina
Faça as camadas na ordem

Cubra com o queijo parmesão ralado e a batata palha a última camada de purê

Coloque no forno por 10 minutos para gratinar

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6889-fricasse-de-frango-com-presunto-e-requeijao.html>