

FRICASSÊ DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

3 peitos de frango
1 pote de requeijão
1 pacote de azeitona sem caroço
2 latas de milho
2 latas de creme de leite
2 pacotinhos de sachê de tempero pronto
1 caneco de água quente
pitadas de pimenta-do-reino (opcional)
1 cebola
batata palha a gosto
200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o milho, o requeijão, os sachês, 1 pitada de pimenta
Coloque o frango para cozinhar com a água, um cubo de caldo de galinha e um pouco de colorau
Pique em cubos a cebola inteira dentro de uma panela grande
Coloque o frango já desfiado dentro da panela junto com o creme batido e misture bem
Coloque em um recipiente e cubra com fatias de mussarela para gratinar
Depois retire do forno e cubra com batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6973-fricasse-de-frango-simples.html>