

FRICASSÊ DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

3 peitos de frango cozidos

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto

1 lata de creme de leite

1/2 copo de requeijão

8 fatias de mussarela

1 pacote de queijo ralado

curry, lemon papper, cebolinha, alho e cebola a gosto

azeite a gosto para refogar

MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango com o caldo de galinha e sal a gosto

Em seguida, desfie os frangos e refogue

Em seguida, misture o requeijão e o creme de leite e refogue por mais 3 minutos

Coloque por cima uma camada de mussarela e polvilhe o restante do queijo ralado

Tampe a frigideira e deixe em fogo baixo por mais 4 minutos

Sirva com arroz à grega, fica divino

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9016-fricasse-de-frigideira.html>