

FRICASSÊ CREMOSO DE 15 MINUTOS! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

2cebolas
1fio de azeite
1kg de peito de frango cozido e desfiado
2latas de milho verde
Sal, cheiro-verde picadinho a gosto
3colheres (sopa) de farinha de trigo
1litro de leite integral
1colher (sopa) de manteiga
1caixinha de creme de leite
1copo de requeijão cremoso
200muçarela
140batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue 1 cebola ralada no azeite. Junte o frango e 1 lata de milho e refogue mais. Tempere com sal e cheiro-verde a gosto e reserve.

Em fogo baixo e mexendo sempre, toste a farinha levemente. Reserve.

No liquidificador, bata o leite com o restante do milho e a farinha tostada. Peneire e reserve.

Refogue a cebola restante finamente ralada ou batida no liquidificador na manteiga até dourar levemente.

Adicione a mistura batida no liquidificador e, mexendo sempre, cozinhe até engrossar. Incorpore o creme de leite e sal a gosto e retire do fogo.

Unte um refratário transparente grande com metade do requeijão e distribua o frango refogado. Espalhe colheradas do requeijão restante e encerre com o creme de milho.

Espalhe a muçarela e leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 15 minutos ou até derreter o queijo. Salpique a batata palha e sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13077-fricasse-cremoso-de-15-minutos-o-melhor-de-todos.html>