

# FRICASSÊ CREMOSO DE 15 MINUTOS! O MELHOR DE TODOS!

## INGREDIENTES

2 cebolas

1 fio de azeite

1kg de peito de frango cozido e desfiado

2 latas de milho verde

Sal, cheiro-verde picadinho a gosto

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite integral

1 colher (sopa) de manteiga

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

200 muçarela

140 batata 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.

©2026 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>