

FRICASSÊ DE FRANGO CREMOSO SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande cozido e desfiado
- 1 lata de milho verde em conserva escorrido (ou 1 xícara de milho verde fresco)
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 copo de creme de leite
- sal e pimenta do reino (a gosto)
- azeitonas fatiadas (a gosto)
- queijo mussarela (a gosto)
- batata palha (a gosto)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o milho verde, o requeijão cremoso e o creme de leite. Reserve.

Em uma panela, doure a cebola e o alho na manteiga.

Acrescente o frango desfiado, o sal e a pimenta do reino a gosto e misture bem.

Abaixe o fogo e junte o creme de milho reservado e as azeitonas.

Mexa sem parar até ficar cremoso.

Despeje a mistura em uma travessa e cubra com uma camada generosa de mussarela.

Leve ao forno médio preaquecido até a mussarela derreter bem.

Retire do forno, cubra com batata palha a gosto e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14479-fricasse-de-frango-cremoso-super-facil-de-fazer.html>