

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>