

# FRICASSÊ CROCANTE DE MINUTO! O MELHOR DE TODOS!

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
1 lata de milho verde  
1 lata de azeitonas  
1 copo de requeijão cremoso  
1 lata de creme de leite  
1 cebola  
1 caldo de galinha  
1 dente de alho  
batata palha a gosto  
Queijo a gosto  
Pimenta a gosto  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar com água e o caldo de galinha na panela de pressão  
Depois de cozido desfie o frango  
Bata no liquidificador, o creme de leite, o requeijão, o milho, as azeitonas, a pimenta e um pouco de sal  
Em uma panela, acrescente a cebola, o alho e o frango  
Logo depois acrescente o creme do liquidificador no frango, não deixe muito tempo  
Coloque em uma travessa, coloque o queijo e as batatas palhas em cima  
Deixe no forno até o queijo derreter!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14556-fricasse-crocante-de-minuto-o-melhor-de-todos.html>