

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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