

O FRICASSÊ MAIS GOSTOSO DO MUNDO, PRONTO EM 7 MINUTOS!

INGREDIENTES

1 peito de frango (grande)
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 cenoura ralada
1 lata ou 1 caixa de creme de leite
uva-passa a gosto
batata palha
sal a gosto
1 tablete de caldo de galinha
salsinha
cebolinha
cebola
Uva passa (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o tablete de caldo de galinha, uma pitada de sal e água suficiente para cozinhar o frango.

Enquanto o frango cozinha, misture em um recipiente o milho, a ervilha, a cenoura e as uvas-passas. Tempere com sal, salsinha, cebolinha e a cebola.

Quando o frango estiver cozido, desfie e coloque-o no recipiente com o restante dos ingredientes.

Acrescente o creme de leite e a batata palha.

Coloque em um recipiente e leve para assar por aproximadamente 7 minutos.

Sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14832-o-fricasse-mais-gostoso-do-mundo-pronto-em-7-minutos.html>