

FRICASSÊ DE FRANGO SEM MILHO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 2 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1 colher (chá) de colorau
- 2 tomates sem pele e sem semente
- 1/2 xícara de azeitona
- 2 copos de água
- 1 caldo sabor frango
- 3 Colheres de trigo
- 2 colheres de margarina
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho, a cebola, o colorau e o frango

Quando ferver, adicione o caldo de frango dissolvido em 2 copos de água quente

Reserve o caldo e espere esfriar

No liquidificador, bata 2 copos de caldo, trigo, e margarina

Montagem

Em um refratário de vidro

Leve ao forno pré aquecido até derreter o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3488-fricasse-de-frango-sem-milho.html>