

# FRICASSÊ DE FRANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 peito de frango em cubos  
1 lata de milho-verde  
1 creme de leite  
batata palha a gosto  
1/2 cebola picada  
3 dentes de alho  
2 tomates sem sementes  
200 g de mussarela ralada  
1 sachê de frango  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque em um liquidificador o creme de leite e o milho

Bata por 3 minutos

Deixe até dourar

Deixe fritar mais um pouco até ficar bem dourado

Depois desse tempo, coloque o molho com o frango em uma travessa e adicione a batata palha por cima

Salpique a mussarela e leve ao forno ao 200° C só para derreter o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6104-fricasse-de-frango-especial.html>