

FRICASSÊ DE FRANGO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 copo de requeijão cremoso

100 g de azeitona sem caroço

2 peitos de frango desfiados

200 g de mussarela fatiada

100 g de batata palha

1 xícara de água

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e espalhe a batata palha por cima

Leve ao forno até borbulhar

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6565-fricasse-de-frango-com-mussarela.html>