

FRICASSÊ DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

3 peitos de frango

1 pote de requeijão

1 pacote de azeitona sem caroço

2 latas de milho

2 latas de creme de leite

2 pacotinhos de sachê de tempero pronto

1 caneco de água quente

pitadas de pimenta-do-reino (opcional)

1 cebola

batata palha a gosto

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o milho, o requeijão, os sachês, 1 pitada de pimenta

Coloque o frango para cozinhar com a água, um cubo de caldo de galinha e um pouco de colorau

Pique em cubos a cebola inteira dentro de uma panela grande

Coloque o frango já desfiado dentro da panela junto com o creme batido e misture bem

Coloque em um recipiente e cubra com fatias de mussarela para gratinar

Depois retire do forno e cubra com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6973-fricasse-de-frango-simples.html>