FRICASSÊ SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango sem osso

1 creme de leite sem soro

1 requeijão cremoso

1 pote de palmito

1 pote de azeitona

1 lata de milho cozido

1 batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o peito de frango por 25 minutos

Após estar cozido, desfie

Em um liquidificador, acrescente o creme de leite e o milho cozido

Acrescente o requeijão cremoso e bata novamente

Em outra panela, adicione temperos a gosto, o creme batido no liquidificador, as azeitonas picadas e os palmitos picados

Deixe ferver e adicione o frango desfiado

Coloque a mistura da panela em uma assadeira de sua preferência

Adicione queijo ralado e gratine no forno

Se quiser colocar a batata palha antes ou depois de ir ao forno, é de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12154-fricasse-simples-e-gostoso.html