FRICASSÊ DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 cebola média

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de azeite

1 lata de milho verde com o líquido

1 copo de requeijão

200 ml de creme de leite ou nata

2 peitos de frango

100 g de mussarela ou provolone fatiados

100 g de batata palha

1 xícara (chá) de água

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda com água, sal e temperos a gosto, coloque os peitos de frango para cozinhar. Quando estiverem cozidos, retire da água, deixe esfriar e depois desfie-os.

Em outra panela funda, aqueça a manteiga e o azeite e acrescente a cebola e o alho picado. Refogue até a cebola ficar transparente.

Bata no liquidificador o milho com o líquido, o requeijão, o creme de leite e a água. Reserve.

Na panela onde foi refogada a cebola, acrescente o peito de frango desfiado, o líquido do liquidificador e sal e pimenta a gosto. Deixe refogar por uns minutos até formar um creme com textura.

Coloque o refogado em uma travessa refratária, cubra com a mussarela ou o provolone fatiado e por cima distribua a batata palha. Leve ao forno pré-aquecido até borbulhar.

Se gostar, pode colocar azeitonas pretas ou verdes picadas junto ao refogado de frango.

Sirva com um arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12964-fricasse-de-frango-delicioso.html