

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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