

# FRICASSÊ ESPECIAL (TUNADO)

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (desfiado)  
400 g de requeijão cremoso  
1 lata de milho verde  
2 caixas de creme de leite  
azeitonas a gosto  
orégano a gosto  
350 g de mussarela em fatias  
400 g de batata palha

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto e cozinhe.  
Desfie o frango e coloque em uma travessa que possa ir ao forno.  
Bata no liquidificador o requeijão, o creme de leite e o milho verde.  
Despeje a mistura por cima do frango.  
Adicione as azeitonas.  
Cubra tudo com a mussarela e a batata palha.  
Adicione orégano.  
Leve ao forno até borbulhar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14032-fricasse-especial-tunado.html>