

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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