

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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