

FRICASSÊ DE FRANGO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

600 g de frango desfiado
100 g de requeijão
2 xícaras (chá) de brócolis ou couve-flor
100 g de creme de leite
50 g de mussarela fatiada ou ralada
Queijo ralado a gosto para gratinar
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o frango desfiado já temperado, o requeijão e o creme de leite.

Assim que ficar cremoso, acrescente o brócolis ou a couve-flor já cozidos, misturando delicadamente.

Em uma travessa, espalhe a mistura do frango cremoso com o brócolis e, por cima, coloque a mussarela, o orégano e o queijo ralado.

Em forno preaquecido a 250º C deixe gratinar por 10 minutos, olhando sempre se o queijo está "borbulhando".

Retire e sirva com arroz branco e batata frita ou palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15544-fricasse-de-frango-com-brocolis.html>