

ESCONDIDINHO DE FRANGO À FRICASSÊ

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de milho verde

1/2 xícara de água

100 g de requeijão

100 g de mussarela

50 g de azeitona sem caroço (a gosto)

3 batatas grandes cozidas e amassadas

Salsinha ou coentro a gosto

Batata palha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o creme de leite, o milho, o requeijão e a água até ficar bem homogêneo.

Com o purê de batata pronto, coloque como primeira camada o creme de frango e depois o purê em uma fôrma ou pirex, sempre intercalando.

Depois refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado temperado a gosto, até obter uma consistência cremosa.

Finalize forrando com a mussarela e a batata palha.

Leve ao forno até borbulhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16360-escondidinho-de-frango-a-fricasse.html>