

ESCONDIDINHO DE FRICASSE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 copo de requeijão
1 lata de creme de leite
1 lata de milho
1 colher (sopa) de tempero em pó para frango
5 batatas médias
300 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
50 g de queijo ralado
200 g de mussarela em fatias
alho, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e amasse as batatas para o purê.
Frite o alho na manteiga, acrescente a batata, o leite e o queijo ralado, mexendo sem parar.
Desligue assim que borbulhar.
Cozinhe e desfie o frango.
Bata no liquidificador o creme de leite, o milho, o requeijão e o tempero para frango.
Doure o alho e refogue o frango desfiado.
Acrescente o creme de milho e mexa sem parar.
Coloque sal e pimenta a gosto e reserve.
Numa assadeira, coloque o fricasse e cubra com o purê de batatas.
Coloque a mussarela por cima e deixe por 15 min no forno, temperatura alta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16376-escondidinho-de-fricasse.html>