

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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