

# FRICASSÊ DE FRANGO DA FEFÊ

## INGREDIENTES

1 lata ou caixinha de creme de leite  
1 copo de requeijão cremoso  
1 lata de milho  
100 g de ervilha ou 1 lata  
100 g palmito picado  
100 g de azeitona sem caroço  
2 peitos de frango desfiado  
200 g de muçarela fatiada  
150 g de batata palha  
1 xícara de água  
tempero ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água.  
Refogue o frango desfiado, as azeitonas, palmito, ervilha e o tempero.  
Acrescente a mistura ao frango desfiado e cozido até ficar com uma textura espessa.  
Coloque o refogado em uma assadeira, cubra com muçarela e espalhe a batata palha por cima.  
Se gostar pode salpicar bacon fritinho por cima, fica uma delícia.  
Leve ao forno até borbulhar.  
Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16601-fricasse-de-frango-da-fefe.html>