

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 delicia.

Leve ao forno até borbulhar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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