

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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