

FRICASSÉ ESPECIAL

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiado
3 batatas médias cozidas
1 lata de milho verde
1 copo de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
1 cebola média picada
2 tabletes de caldo de galinha
1 copo de água (pode ser retirado do cozimento do frango)
açafrão e sal a gosto
300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e as batatas já descascadas em aproximadamente 1 litro de água e os 2 tabletes de caldo de galinha.

Desfie o peito de frango e reserve-o.

Bata no liquidificador as batatas, milho verde, requeijão, creme de leite e a água que foi cozido as batatas e o frango.

Em uma panela, refogue em um fio de azeite a cebola e o peito de frango já desfiado, salpique açafrão e sal.

Despeje o creme por cima do frango e mexa até obter uma textura espessa.

Coloque tudo em uma travessa e espalhe, em seguida cubra com a mussarela e leve ao forno até grelhar ou borbulhar.

Sirva com arroz branco e salada e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18873-fricasse-especial.html>