

FRICASSÊ 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 açafração 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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