

FRICASSÊ PRÁTICO

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

1 cebola pequena ralada

1 colher de óleo

1 colher de margarina

8 batatas grandes

1 sachê de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 lata de milho verde

500 g de frango (ou camarão, ou outro recheio)

1 potinho de requeijão

200 g de mussarela

1 pacote de batata palha

orégano

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque as batatas para cozinhar, com uma pitada de tempero.

Enquanto a batata cozinhe, faça o molho: numa panela média, doure a cebola picadinha no óleo.

Depois acrescente o frango (ou camarão) e faça um molho com o tempero do seu jeito, acrescentando um pouco de molho de tomate.

Antes de desligar o fogo, acrescente a caixa de creme de leite e o milho, reserve.

Assim que as batatas cozinham, escorra a água reserve-as.

Em outra panela, coloque a margarina e, nela, doure a cebola ralada.

Em seguida, coloque as batatas e amasse-as bem.

Ainda no fogo, misture bem o requeijão às batatas amassadas e reserve.

Em um marinex, coloque uma camada do creme de batatas, em seguida o recheio de frango e, por cima o restante da batata.

Cubra com mussarela e, em seguida, com batata palha e salpique orégano.

Leve ao forno para aquecer até a mussarela ficar bem derretida (10 a 15 minutos).

Sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21705-fricasse-pratico.html>