

FRICASSE DA KAKA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:100 g de mussarela

100 g de batata palha

1 copo de requeijão

1 caldo de galinha

3 folhas de manjericão

3 folhas de salsinha

sal a gosto

3 cebolinhas verde

1 lata de milho verde

1 xícara de água

azeitonas sem caroço a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, despeje a mussarela, a batata palha, o requeijão, o caldo de galinha, as folhas de manjericão, as folhas de salsinha, o sal, as cebolinhas, o milho verde e a água, e bata.

Em uma panela, refogue bem o frango desfiado até a água que ele solta secar, acrescente as azeitonas sem caroço e mexa bem.

Acrescente aquele molho do liquidificador, levante a fervura e veja se o sal está a seu gosto, caso necessário acrescente uma pitada de sal.

Em um refratário, coloque esse refogado e cubra com mussarela, depois batata palha e leve ao forno até levantar fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22603-fricasse-da-kaka.html>