

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 manjerição
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 manjerição, 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22603-fricasse-da-kaka.html>