

# 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 manjeriçã  
3 folhas de salsa  
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 manjeriçã, as folhas de salsa, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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