

FRICASSÊ DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 copo de requeijão cremoso
- 100 g de azeitona sem caroço
- 2 peitos de frango desfiados
- 200 g de mussarela fatiada
- 100 g de batata palha
- 1 xícara de água
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água.

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa.

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e espalhe a batata palha por cima.

Leve ao forno até borbulhar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23737-fricasse-de-frango-facil.html>