

# FRICASSÊ DE FRANGO OFICIAL

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 dentes de alho amassados

1 colher de sal

suco de 1/2 limão

2 colheres de margarina

1 cebola picada

1 xícara de molho de tomate

1 copo de requeijão cremoso

2 xícaras de batata palha

1/2 litros de leite

1 lata de creme de leite

2 gemas

1 colher de farinha de trigo

1 xícara do molho em que cozinhou o frango

noz-moscada

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, sal e o limão e deixe marinar por uma hora.

Doure o frango na margarina e acrescente a cebola.

Deixe refogar mais um pouco.

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar, adicionando água quente aos poucos.

Quando cozido, reserve o molho em uma xícara.

Corte o frango em cubinhos.

Para o molho, bata em um liquidificador o leite, o creme de leite, as gemas, a farinha de trigo e o molho do cozimento.

Leve este preparo ao fogo médio e quando engrossar, desligue-o e tempere com noz-moscada.

Verifique o sal e junte o frango.

Coloque tudo em um refratário e cubra-o com o requeijão cremoso e batata palha.

Leve ao forno por 10 minutos ou até dourar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23920-fricasse-de-frango-oficial.html>