

# 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, deligue-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>