

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>