

FRICASSÊ DE FRANGO SABOROSO!

INGREDIENTES

1 peito de frango (500 g)
1 lata de milho
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão (200 g)
3 colheres (sopa) de massa de tomate
1 colher (café) de sal
5 fatias de queijo mussarela
batata palha a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango inteiro, espere esfriar e depois desfie.

Em seguida coloque o frango desfiado em uma panela, acrescente o sal, a massa de tomate e a salsinha. Deixe por alguns minutinhos.

Enquanto isso, coloque no liquidificador o milho, o creme de leite e o requeijão, bata tudo.

Tire o frango do fogo e acrescente a mistura do liquidificador com ele.

Em um prato próprio para forno, despeje o frango e coloque por cima o queijo.

Coloque no forno por aproximadamente 40 minutos, ou até borbulhar.

Por fim, acrescente a batata palha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24177-fricasse-de-frango-saboroso.html>