

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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