

# FRICASSÊ DE FRANGO DA ARETUZA

## INGREDIENTES

1 copo de requeijão

1 lata de milho

100 g de azeitona

1 lata de creme de leite

2 peitos de frango desfiado

200 g de mussarela

100 g de batata palha

## MODO DE PREPARO

Coloque numa travessa de vidro própria para ir ao forno.

Misture junto com o peito de frango desfiado o requeijão, o creme de leite, o milho e a azeitona.

Por cima, acrescente a mussarela e a batata palha e leve ao forno para borbulhar (cerca de 10 minutos). Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/24306-fricasse-de-frango-da-aretuza.html>