

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24306-fricasse-de-frango-da-aretuza.html>