

FRICASSÊ ECONÔMICO

INGREDIENTES

600 g de peito de frango cozido e desfiado

1 cebola picadinha

1 colher (chá) de colorau

3 colheres de óleo

1/2 sachê de sazón

pimentão a gosto

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

100 g de milho verde

3 xícaras de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de margarina

50 g de queijo parmesão fatiado

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com o óleo, temperos e o milho.

Coloque água se necessário, precisa ficar um molho grosso.

Prepare o molho branco com o leite, farinha, sal e margarina e quando estiver pronto, desligue o fogo.

Ainda quente, adicione as fatias de queijo rasgado e mexa até dissolverem-se ao molho branco.

Misture o molho de frango ao molho branco e coloque em um refratário.

Ao servir, coloque a batata palha para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24793-fricasse-economico.html>