

FRICASSÊ AMERICANO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango
1/2 cebola média
2 dentes de alho amassados ou triturados
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de extrato de tomate
200 g de requeijão cremoso
champignon (opcional)
sal e salsa a gosto
1 colher (sopa) de azeite
1 lata de milho (não retire a água)
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 cebola média
1 lata de creme de leite sem soro
1 xícara (chá) de leite
batata palha

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Refogue a outra metade da cebola picada na manteiga até ficar transparente e dourada.

Acrescente o milho (com a água da lata), deixe ferver e acrescente o creme de leite.

Desligue o fogo e bata a mistura no liquidificador.

Coloque em um refratário o frango cremoso e por cima despeje o creme de milho.

Por último cubra com a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25967-fricasse-americano.html>