

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>