

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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