

FRICASSÊ DE FORNO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 bandeja de cortes de frango

1 cebola

alho

1 tomate

molho vermelho

temperos a gosto

farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de creme de leite

queijo ralado

200 g de queijo

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Cozinhe o frango e bata no liquidificador, desfiando calmamente e reserve.

Corte a cebola, alho e tomate e frite com óleo ou manteiga.

Junte o frango, acrescentando o molho vermelho.

Tempere a gosto com caldo de galinha, sazón, orégano, sal.

Finalize com farinha de trigo para engrossar (o molho não pode ficar aguado).

MONTAGEM:

Montagem: Coloque todo o molho de frango em um prato refratário de sua preferência.

Coloque algumas fatias de queijo por cima, creme de leite e mais queijo.

Por último, acrescente o queijo ralado.

Deixe por volta de 15 minutos no forno ou até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26283-fricasse-de-forno.html>