

FRICASSÊ À MINEIRA

INGREDIENTES

400 g de peito de frango
200 g de queijo minas
200 ml de creme de leite
50 g de milho verde
50 g de mandioca palha
2 colheres de manteiga
2 colheres de catupiry
1 cebola pequena
1 envelope de sazón
sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em 1 litro de água, com o sazón, por 15 a 20 minutos.

Retire e desfie.

Rale toda a cebola e refogue na manteiga derretida.

Acrescente o frango, o sal e temperos e misture.

Adicione o creme de leite e o catupiry, misture bem, até o molho ficar homogêneo e grosso.

Por fim, acrescente o milho verde ao molho.

Despeje num travessa média.

Espere esfriar e despeje o queijo minas ralado por cima.

Leve ao forno alto, para gratinar e finalize com mandioca palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27497-fricasse-a-mineira.html>