

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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