

FRICASSÊ DE FRANGO NA MORANGA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
100 g de queijo (mussarela)
200 g de batata palha
1 moranga grande

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, com tempero a gosto por 15 minutos na panela de pressão.

Depois de cozinhar o peito de frango, desfia-o e reserve.

Bate no liquidificador o creme de leite, o requeijão e o milho verde junto com a água do frango.

Em uma panela média, coloque os ingredientes que você bateu no liquidificador, deixe ferver por 2 minutos e coloque o frango desfiado.

Mexa bem para misturá-los.

Tire a tampa da moranga e as sementes e leve ao forno por 15 minutos, até ela murchar.

Depois tire-a do forno e coloque os ingredientes dentro da moranga.

Coloque o queijo por cima e leve a moranga ao forno para gratinar.

Depois de gratinada, enfeite com a batata palha.

Sirva com arroz branco e salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28074-fricasse-de-frango-na-moranga.html>