

FRICASSÊ TROPICAL

INGREDIENTES

400 g peito de frango cozido e desfiado
4 rodelas de abacaxi picadas
1 caixinha de creme de leite
1 tablete de caldo de frango
50 g de queijo ralado
1/2 cebola picada
1 alho picado
1 colher de chá de curry
2 ovos
4 colheres de sopa de farinha de trigo
20 g de margarina claybom
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o frango com o tablete de caldo de frango.

Numa vasilha, bater os ovos, juntar a farinha, creme de leite e a margarina claybom e bater mais um pouco.

Acrescentar a cebola e o alho picados, e o abacaxi cortado em cubinhos.

Por último, o curry e temperar a gosto.

Desfiar o frango e juntar aos outros ingredientes.

Passar para um refratário e polvilhar com queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido, 180°C por 35 minutos ou até começar a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28486-fricasse-tropical.html>