FRICASSÊ FRANGO GRATINADO

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

óleo para refogar

1/2 cebola picada

2 dentes de alho, amassados

2 tomates, sem pele e picados

1 litros de milho verde (preferência para o cozido no vapor)

2 colheres sopa de cheiro-verde picado

1 colher sobremesa (rasa) de noz-moscada

1 caixa (200 g) de creme leite

1/2 sachê de molho tomate

sal a gosto

2 e 1/2 xícaras queijo mussarela, ralada grosseiramente

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola e o alho, acrescente o milho, adicione a nós moscada, tomates e, por último, o frango desfiado.

Colocar o creme de leite e depois o molho de tomate.

Acertar o sal.

Acrescentar o cheiro-verde e desligue.

Untar uma forma ou refratária, colocar o frango e, por cima, espalhar a mussarela.

Levar em forno, preaquecido para gratinar, em temperatura média, na parte de cima do forno.

Desligar quando o queijo estiver dourado.

Servir imediatamente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28795-fricasse-frango-gratinado.html