

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 litro 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, acrescentar o milho, adicionar a noz-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 desligar.

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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