

FRICASSÊ DE FRANGO LIGHT

INGREDIENTES

2 peitos de frango grandes
1 caixa de leite evaporado (500 g)
2 colheres de sopa de maizena
250 g de requeijão cremoso
1 lata de azeitonas sem caroço
300 g mozzarella ralada
batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

Limpe os peitos de frango e coloque em uma panela para cozinhar com tempero (Caldo de galinha).

Depois de bem cozido, tirar da panela e desfiar.

Reservar um copo de caldo.

Misture no liquidificador o leite evaporado, o requeijão e a maizena junto com o copo de caldo.

Bata até obter um creme homogêneo.

Corte as azeitonas e ponha na panela com o frango e o creme, deixando cozinhar até obter a consistência desejada.

Coloque a mistura anterior num refratário, cubra com mozzarella e leve ao forno até borbulhar.

Tire do forno, coloque batata palha por cima e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29173-fricasse-de-frango-light.html>