

FRICASSÉ DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango médio
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 cebola média ralada
- sal
- pimenta branca
- 2 tomates picados sem semente
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de extrato de tomate
- 2 caixas de creme de leite
- 50 g de queijo ralado
- 1 pacote de batata palha
- 2 pacotes de pão de forma descascados

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o peito de frango, os caldos de galinha e 5 copos de água.

Após pegar pressão, deixe por 10 minutos.

Reserve a água da fervura.

Desfie o peito de frango.

Em uma panela, doure a cebola, junte o peito de frango, os tomates, 1 xícara da água da fervura do peito de frango e o extrato de tomate.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar, até a água reduzir pela metade.

No liquidificador, bata 2 xícaras da água do cozimento do peito com 2 colheres de farinha de trigo.

Leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Deixe amornar e junte 1 caixa de creme de leite, misture e junte o molho feito com o peito desfiado.

Em uma forma, coloque uma camada do molho e uma de pão sucessivamente.

Coloque o creme de leite por cima da última camada, polvilhe o queijo ralado e cubra com a batata palha.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 10 minutos.

Sirva com arroz branco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29494-fricasse-diferente.html>