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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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