

FRICASSÊ DE FRANGO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 peitos de frango cozidos, desfiados e temperados

2 latas de milho verde

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

250 g de presunto ralado

300 g de mussarela fatiada

100 g de batata palha

1 pitada de sal

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, 1 lata de milho verde, o creme de leite, o requeijão cremoso e a água.

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado e o sal, quando levantar fervura, adicione 1 lata de milho verde e aguarde até ficar com uma textura espessa.

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com o presunto ralado a mussarela fatiada.

Leve ao forno médio por, aproximadamente, 20 minutos ou um pouco mais, até o queijo derreter e gratinar por cima.

Retire do forno e cubra com a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29737-fricasse-de-frango-facil-e-rapido.html>