

FRICASSÉ DE FRANGO PARA 10 PESSOAS

INGREDIENTES

2 latas de ervilha
2 caixinhas de creme de leite
2 copos de requeijão
2 kg de peito de frango desfiado
1 saco de batata palha
queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador somente a ervilha, o creme de leite e o requeijão.

Retire o creme do liquidificador, coloque-o no fogo e acrescente o frango.

Mexa até virar uma mistura homogênea.

Quando estiver com uma boa consistência retire-o do fogo e despeje no marinex (forma de vidro).

Acrescente o queijo mussarela em cima.

Deixe no forno até o queijo borbulhar.

Retire do forno, acrescente a batata palha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29896-fricasse-de-frango-para-10-pessoas.html>