

FRICASSÊ SUPER CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubinhos
2 cubos de caldo de galinha
2 colheres de sopa de óleo
1 cebola grande picadinha
5 dentes de alho grandes amassados
3 colheres de sopa de margarina
200 g de muçarela
1 lata de creme de leite com soro
1 lata de palmito cortados em rodela pequenas
2 latas de milho
1 lata de azeitonas picadas
2 tomates picados pequenos sem sementes
1 pote de requeijão cremoso
sal a gosto
batata palha pra acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo, os caldos de galinha e todo o frango.
Misture e acrescente água até cobrir todo o frango.
Deixe cozinhar até dissolver toda a água.
Retire a pressão, o frango já vai estar praticamente todo desfiado, mexa-o até dourar e reserve.
Bata no liquidificador 1 lata de milho com a água que vem dentro, reserve.
Em uma panela grande doure as cebolas e o alho na margarina.
Acrescente todo o frango desfiado, o palmito, as azeitonas, o tomate, o milho e o milho batido.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Mexe até que tudo esteja bem espalhado, prove o sal.
Coloque tudo em uma forma, cubra com o requeijão e depois com a muçarela.
Leve ao forno, até que o queijo derreta.
Pra acompanhar, um arroz branquinho e batata palha !

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29978-fricasse-super-cremoso.html>