

FRICASSÊ FÁCIL

INGREDIENTES

2 peitos de frango cozidos e desfiados
2 xícaras (chá) tomate sem pele e sem sementes picados
1 cebola picada
2 colheres (sopa) azeite
3 xícaras (chá) molho branco pronto
cheiro verde
massa de tomate
300 g mussarela
300 g presunto em cubos
batata palha
1 lata milho verde
azeitona
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e refogue a cebola por 3 minutos.

Adicione o frango, o presunto, o tomate e refogue por mais 5 minutos.

Tempere com sal, pimenta e despeje em um refratário médio.

Cubra com o molho branco, a mussarela e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

Decore com batata palha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30619-fricasse-facil.html>