

FRICASSÉ DE FRANGO PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 Kg de batata
- 1 lata de creme de leite
- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- alho e cebola a gosto para o recheio
- 1 copo de requeijão (deixe fora da geladeira, pois irá espalhar)
- 1 lata de milho verde
- 300 g de azeitona picada
- 400 g de queijo muçarela ralado
- 1 pacote de 300 g de batata palha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Faça primeiro o recheio, pois quando for mexer com a batata ela tem que estar quente.

Em uma panela com um fio de óleo, refogue alho e cebola a gosto, jogue o frango desfiado.

Quando estiver fritando o frango, coloque o molho de tomate, não coloque água.

Jogue metade da lata de milho, misture e reserve.

Cozinhe as batatas, amasse-as ainda bem quentes em uma vasilha plástica e misture 1 lata (ou caixinha) de creme de leite (se for lata, retirar todo o soro).

Em um refratário, coloque um fio de azeite e unte para a batata não grudar.

Espalhe a massa de batata com creme de leite.

Espalhe o recheio de frango.

Espalhe o requeijão por cima do frango. Use uma espátula ou as costas da colher para ajudar a espalhar.

Por cima do requeijão coloque o restante do milho verde e as azeitonas.

Espalhe todo o queijo ralado e por cima a batata palha, tampando todo o queijo.

Leve ao forno para gratinar. Aproximadamente 15 minutos.

Sirva quente. Se quiser, acompanhe com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31192-fricasse-de-frango-perfeito.html>