

FRICASSÉ DE FRANGO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso
250 g de requeijão cremoso
1/2 caixa de creme de leite
1 cebola grande
4 dentes de alho
cheiro verde picado
sal a gosto
1/2 colher de sopa de açafrão

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos e coloque em uma panela de pressão.

Cubra o frango com água, coloque um pouco de sal (cerca de 1/2 colher de sopa) e coloque para cozinhar. Quando a panela pegar pressão, deixe cozinhar por 10 minutos.

Quando terminar, retire a panela do fogo, retire a pressão e escorra toda a água (pode guardar para fazer outros pratos como risoto, por exemplo).

Tendo retirado toda a água, feche a panela e chacoalhe ela com força repetidamente, para cima e para baixo, umas 20 vezes. Quando terminar o frango estará totalmente desfiado.

Pique a cebola e o alho em pedaços bem pequenos, se preferir utilize um processador.

Refogue a cebola e o alho, em seguida acrescente o frango desfiado e refogue também.

Acrescente o requeijão cremoso.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Acrescente o açafrão (vai deixar uma cor amarelinha linda) e o cheiro verde.

Corrija o sal se necessário.

Pode ser servido desta forma, pode acompanhar batatas, pode também servir como recheio para canapés (frio ou quente) e tortas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31389-fricasse-de-frango-rapido-e-facil.html>