

FRICASSÊ DE FRANGO À LA VANESKA

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso desfiado
300 g de queijo prato em fatias
1 pote de requeijão cremoso de 200 g
15 azeitonas recheadas picadas
1/2 maço de salsa com cebolinha picados
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picados
2 pitadas de orégano
70 g de batata palha
1 lata de creme de leite de 200 g
1 lata de milho verde de 200 g
1 copo de água de 200 ml
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com água e sal.
Depois de frio, desfie e reserve.
Bata no liquidificador o milho verde, o requeijão, o creme de leite e a água, reserve.
Numa panela grande, frite o alho com a cebola picada.
Misture o frango desfiado com a salsa, cebolinha, azeitona picada e demais temperos a gosto.
Mexa bem e acrescente a mistura do liquidificador.
Mexa bem até ficar uma mistura homogênea.
Despeje em um refratário de vidro grande.
Regue com azeite e polvilhe com orégano.
Distribua camadas de queijo prato sobre a mistura.
Leve ao forno (200°C) por 15 minutos.
Retire do forno e coloque a batata palha.
Retorne ao forno por mais 5 minutos.
Deixe esfriar antes de servir.
Servir com arroz branco como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31809-fricasse-de-frango-a-la-vaneska.html>