

FRICASSÊ DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de milho verde com a água
300 ml de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 cubo de caldo de galinha
1 peito de frango grande temperado, cozido e desfiado ou 2 pequenos
1 colher (sopa) de cebola picadinha
1 fio de azeite ou óleo
2 colheres (sobremesa) de extrato de tomate
30 g de azeitonas ou mais a seu gosto
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
250 g de mussarela
queijo parmesão ralado a gosto
batata palha para cobrir
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho verde com a própria água, o amido de milho dissolvido no leite e o caldo de galinha.

Numa panela doure a cebola no azeite ou óleo e acrescente o extrato de tomate, o frango e as azeitonas. Mexa até engrossar.

Acrescente metade do creme de leite, mexa e retire do fogo.

Num refratário retangular, untado com margarina, coloque metade desse creme.

Cubra com mussarela e acrescente o restante do creme.

Misture o restante do creme de leite com o requeijão.

Coloque sobre o creme no refratário.

Polvilhe queijo ralado e ponha o restante da mussarela por cima.

Cubra a mussarela com a batata palha.

Leve ao forno médio pré aquecido até borbulhar.

Sirva com arroz e salada. Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31959-fricasse-de-frango-cremoso.html>