

FRICASSÉ DE FRANGO DA LÚ

INGREDIENTES

2 peitos de frango
150 g mussarela
4 colheres de sopa (cheias) maionese
3 doses creme de leite
1 pote requeijão
2 latas milho
1/2 cebola
4 dentes de alho
creme de cebola
massa de tomate
batata inglesa (não precisa ser 1 kg, só o suficiente para cobrir o recipiente escolhido para o fricassé)
1 ramo coentro
batata palha
azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a maionese, o creme de leite, o requeijão, o milho e uma pitada de sal. Com o frango já temperado (a gosto), refogue na panela o alho, a cebola, o creme de cebola e o frango.

Coloque a massa de tomate até corar, uns fios de azeite e um pouco de coentro (para quem gosta). Misture o creme e o refogado de frango, na mesma panela do frango e deixe subir uma fervura. Cozinhe a batata inglesa e frite na travessa, amasse com um garfo e adicione sal, azeite, coentro, uma pitada de manteiga e misture.

Após o forro pronto adicione a mistura do creme com o frango e cubra com mussarela.

Leve ao forno só para derreter o queijo.

Feito isso é só adicionar a batata palha e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32003-fricasse-de-frango-da-lu.html>