

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 forre 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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