

FRICASSÊ GOSTOSO E MOLHADO

INGREDIENTES

2 kg de peito de frango desossado
alho e sal a gosto
azeite
1 cebola pequena
1 caldo de galinha
tempero verde (salsinha, cebolinha, etc, opcional)
2 folhas grandes de hortelã
2 pitadas de corante
1 pacote de creme de cebola
1 vidro de palmito (opcional)
250 g de azeitona (opcional)
1 lata de creme de leite
1 lata de milho verde
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 vidro de requeijão cremoso
1 pacote de batata palha
água quente

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue o alho, o sal e a cebola no azeite até ficarem dourados.

Acrescente o corante, caldo de galinha, tempero verde e as folhas de hortelã, refogue bem.

Coloque o peito de frango. Refogue o peito com o tempero e adicione a água quente para cozinhar o frango na panela de pressão por aproximadamente 20 a 30 minutos.

Coloque bastante água pois o caldo será usado depois.

Retire o peito de frango cozido e reserve.

Em um liquidificador bata 1/2 lata de milho verde, o restante pode ser usado no recheio, creme de cebola e o caldo do frango cozido. Leve ao fogo, pode ser na mesma panela de pressão, para formar o molho e adicione a farinha de trigo diluída.

Coloque aos poucos para não empelotar, mexa até engrossar muito e reserve.

Desfie ou corte o peito de frango e adicione a azeitona, o palmito, milho verde e o creme de leite para fazer o recheio.

Em um refratário despeje uma camada do molho e recheie, despeje o resto do molho.

Com uma colher despeje o requeijão cremoso.

Use um garfo para espalhar e diluir no molho. Cubra com a batata palha.

Leve ao forno até começar a borbulhar (aproximadamente 30 a 40 minutos).

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32275-fricasse-gostoso-e-molhado.html>