

FRICASSÊ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 creme de leite

1 requeijão

1 queijo ralado

1 litro de leite

4 colheres de farinha de trigo

batata palha

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Coloque em uma panela o leite, a farinha e o tempero e mexa até engrossar.

Depois que engrossar coloque o peito de frango desfiado e mexa bem.

Coloque o requeijão e o queijo ralado e mexa bem.

Desligue a panela e coloque o creme de leite, mexa até dissolver.

Coloque em uma assadeira (marinex) e leve ao forno por 15 minutos.

Retire do forno e coloque a batata palha. Sirva-se em seguida. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32983-fricasse-de-frango-ao-molho-branco.html>