FRICASSÊ DE FRANGO COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 peito de frango limpo e sem osso

1 lata de milho verde

1 porção de ervilha fresca (200 g)

1 cebola pequena picada

1 cubo de caldo de frango

1 colher (sopa) de farinha de trigo

3 colher (sopa) de manteiga

6 batatas grandes

1 bisnaga de requeijão ou queijo cremoso

1/2 copo leite integral

200 g de mussarela triturada ou fatiada

sal a gosto

cheiro-verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe e depois desfie o peito de frango e reserve

Quando a cebola estiver um pouco transparente, acrescente o frango desfiado e mexa até misturar e deixe fritar um pouco

Deixe o frango ferver por um minuto e depois acrescente o milho e a ervilha e mexa

Num copo dissolva a farinha de trigo em 1/2 copo de água e vá acrescentando aos poucos ao frango conforme seu gosto (isso serve para manter a umidade do frango)

Descasque e pique a batata em pedaços pra facilitar o cozimento

Numa panela em fogo baixo, coloque as batatas amassadas

Depois vá acrescentando o leite aos poucos e mexendo até ao ponto que você goste, quanto mais leite mais mole fica

Montagem

De preferência, uma camada de 3 a 4 cm de altura, em seguida coloque o requeijão ou queijo cremoso

Leve ao forno de 180° a 220°C por 15 a 20 minutos para derreter e gratinar o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3308-fricasse-de-frango-com-pure-de-batata.html