

FRICASSÊ DE FRANGO DA REGINA

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiado (1 kg e 200 g aproximadamente)

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite ou 2 caixinhas

200 g de mussarela

1 lata de milho verde

5 batatas cozidas para fazer o purê

1 cebola grande ralada

2 dentes de alho picado

1 sachê de molho de tomate pronto

200 g de batatas palha

MODO DE PREPARO

Numa panela doure a cebola e o alho.

Junte o frango, o molho, refogue por 2 minutinhos e tire do fogo.

Junte metade do milho verde e metade do creme de leite.

Coloque o copo de requeijão e reserve.

Faça o purê de batatas, nem muito mole e nem muito firme e reserve.

Bata no liquidificador a outra metade do milho verde com a metade do creme de leite fazendo um creme de milho e reserve.

Em um refratário, despeje o frango reservado. Espalhe a metade da mussarela, o purê, o creme de milho e, por fim, o restante da mussarela.

Leve ao forno convencional para gratinar por uns 20 minutos.

Retire no momento em que for servir. Coloque por cima as batatas palha.

Sirva com arroz branco e uma salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33363-fricasse-de-frango-da-regina.html>