

FRICASSÊ DE FRANGO (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 caixa de molho/creme de queijo (pode ser molho branco)

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 caixa de creme de leite (sem soro)

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 lata de milho verde

100 g de mussarela ralada

Cebolinha picada a gosto

Sal a gosto

Batata palha

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desossado

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos e finos.

Em uma panela cozinhe o frango com temperos de sua preferência, deixe secar bem antes de desligar o fogo e reserve.

No liquidificador bata o molho de queijo, o creme de leite, o sal, a cebola, o queijo parmesão e a farinha de trigo. Depois acrescente o milho e bata de leve apenas para dissolvê-lo um pouco. Se quiser mais consistência acrescente mais farinha de trigo.

Em um refratário despeje o frango, por cima o creme e em seguida polvilhe com o queijo mussarela ralado.

Leve ao fogo alto até derreter o queijo ou dourar.

Retire do fogo e acrescente a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33814-fricasse-de-frango-super-facil.html>