

FRICASSÊ DE FRANGO COM MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 lata de milho
1 copo de requeijão
1 cebola ralada
500 g de manteiga
200 g de mussarela
2 colheres de sopa de queijo gorgonzola esfarelado
1 garrafa de creme de leite fresco
azeitonas pretas
batata palha
azeite
1 cubo de caldo de galinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela refogue a cebola na manteiga, em seguida em fogo médio acrescente o queijo gorgonzola e mexa bem até dissolver todo o queijo.

Em seguida adicione o creme de leite e deixe encorpar até que fique com uma textura cremosa, reserve.

FRANGO:

Frango: Cozinhe o peito de frango no caldo de galinha e desfie.

Em uma outra panela acrescente o frango desfiado, azeite, as azeitonas, o milho e uma pitada de sal, misture tudo.

Apague o fogo e acrescente aquele molho reservado.

Por último coloque o requeijão e mexa bem essa mistura.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário redondo acrescente essa mistura e cubra com as fatias de mussarela e por último a batata palha.

Leve ao forno a 180°C por dez minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34272-fricasse-de-frango-com-molho-gorgonzola.html>