FRICASSÊ DE FRANGO SEM MILHO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 dentes de alho

1 cebola grande

1 colher (chá) de colorau

2 tomates sem pele e sem semente

1/2 xícara de azeitona

2 copos de água

1 caldo sabor frango

3 Colheres de trigo

2 colheres de margarina

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho, a cebola, o colorau e o frango

Quando ferver, adicione o caldo de frango dissolvido em 2 copos de água quente

Reserve o caldo e espere esfriar

No liquidificador, bata 2 copos de caldo, trigo, e margarina

Montagem

Em um refratário de vidro

Leve ao forno pré aquecido até derreter o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3488-fricasse-de-frango-sem-milho.html