

FRANGO DA LICA

INGREDIENTES

1,5 kg de filé de coxa e sobrecoxa picado

4 cubos de caldo de galinha

200 ml de vinho branco seco (opcional)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de óleo

água o quanto basta

300 g de mussarela ralada

orégano a gosto

batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue o frango picado com 2 cubos de caldo até dourar. Junte o vinho e deixe evaporar. Coloque em um refratário, salpique um pouco de orégano e reserve.

Na mesma panela em que refogou o frango aqueça o óleo e doure levemente a farinha (vai formar uma pasta), coloque os outros 2 cubos de caldo e vá juntando água aos poucos até formar um creme consistente, mas não muito grosso.

Jogue este creme sobre o frango reservado, cubra com a mussarela ralada, salpique com orégano e leve ao forno quente até a mussarela derreter e gratinar.

Sirva com arroz branco, batata palha e uma saladinha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35918-frango-da-lica.html>