FRICASSÊ DE FRANGO COM CHIMICHURRI

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 copo de requeijão cremoso

100 g de azeitona sem caroço

1 peito de frango desfiado

200 g de muçarela fatiada

100 g de batata palha

1 colher (sobremesa) de sal

1 dente de alho

óleo

1 sachê de temepro pronto de frango

chimichurri a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango na panela de pressão com duas voltas de óleo, 1 dente de alho bem picado, sal, cheiro

Cozinhe por uns 15 minutos

Desfie o frango

Refogue, por poucos minutos, o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas, o chimichurri e o sal até ficar com uma textura espessa

Deixe no forno até o queijo derreter

DICA

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3633-fricasse-de-frango-com-chimichurri.html