

# FRICASSÉ DE FRANGO DA DIANA

## INGREDIENTES

500 g de frango temperado e desfiado

1/5 cebola picada (ou 1 cebola pequena)

1 dente de alho

1 pote de queijo

1 lata de creme de leite

1 lata de milho

200 g de presunto picado

200 g de mussarela picada

azeitonas verdes sem caroço cortadas ao meio (quanto desejar)

cebolinha picada (quanto quiser)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o queijo, o creme de leite e 1/4 da lata de milho e reserve.

Em uma panela refogue a cebola, o alho e depois o frango desfiado.

Adicione o creme batido no liquidificador e mexa para que o refogado incorpore ao creme.

Adicione as azeitonas picadas, o restante da lata de milho, o presunto, o queijo e a cebolinha.

Prove um pouco do creme para saber se está bom de sal, caso contrário o adicione a gosto,(se estiver muito líquido espere reduzir um pouco).

Leve ao forno até o fricassé ficar consistente (aproximadamente 10 minutos em 180°).

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36472-fricasse-de-frango-da-diana.html>