

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 requeijão
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 requeijão, 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>