

FRICASSÉ DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho verde (fugini)
- 1 copo de requeijão cremoso ou catupiry (Quatá)
- 100 g de azeitona sem caroço
- 2 peitos de frango desfiado
- 200 g de mussarela fatiada (opcional)
- 100 g de batata palha
- cheiro verde agosto se desejar
- sal agosto (opcional)
- 1 tablete de caldo de galinha knorr

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o milho, o requeijão e o creme de leite e reserve.
- Refogue o frango desfiado, as azeitonas, o tablete de caldo de galinha, uma pitada de sal e o cheiro verde.
- Refogue até ficar com uma textura espessa.
- Junte o creme de milho reservado.
- Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e leve ao forno até borbulhar.
- Depois de assado espalhar batata palha e algumas azeitonas por cima.
- Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36839-fricasse-de-frango-com-requeijao.html>