

FRICASSÉ DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde (fugini)

1 copo de queijo 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 a gosto se desejar

sal a gosto (opcional)

1 tablete de caldo de galinha Knorr

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o queijo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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