

FRICASSÊ DE FRANGO BRANCO E PRETO

INGREDIENTES

300 g de uva passa
1 vidro pequeno de champignon
2 peitos de frango sem osso
1 vidro de maionese
sal a gosto
azeite a gosto
1 saquinho de batata palha
algumas folhas de salsinha

MODO DE PREPARO

Peque os dois peitos de frango sem osso, lave bem, tire as partes de gordura em excesso.

Coloque na panela de pressão com 5 dedos de água acima do frango.

Depois que pegar pressão deixe de 20 a 30 minutos.

Em um recipiente de plástico grande, coloque os outros ingredientes, menos o sal, a salsinha e o azeite e mexa bem.

Quando o frango estiver bem cozido, desfie-o bem desfiadinho.

Misture com os ingredientes que estavam reservados, coloque o sal e um toque de azeite (pouco).

A salsinha é para enfeitar e a batata palha vai por cima. Sem misturar.

Leve à geladeira por 15 minutos.

Sirva com arroz branco e suco de laranja.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37033-fricasse-de-frango-branco-e-preto.html>