

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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