

FRICASSÊ DE FRANGO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de frango desfiado
4 caixas de creme de leite
1 lata de milho verde
1 cebola pequena
1 pote de requeijão
200 g de mussarela
2 pacotes de batata palha extra fina
bacon (a gosto)
alho (pode ser o em pasta, a gosto)
azeitona (a gosto)
cebolinha (a gosto)
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon.
Coloque o frango e tempere com o alho e deixe dourar.
Acrescente a cebola picadinha e doure mais um pouco.
Coloque o milho, a azeitona, a cebolinha e mexa um pouco.
Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite.
Mexa até que o tempero esteja evidente.
Retire do fogo.
Forre uma marinex grande com o requeijão.
Acrescente o creme feito.
Tampe com a mussarela.
Coloque metade da batata palha e o queijo ralado.
Leve ao fogo por mais ou menos 20 minutos.
Retire e acrescente o restante da batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37551-fricasse-de-frango-com-creme-de-leite.html>