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