

# FRICASSÊ DE FRANGO DA GABI

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite  
2 gemas  
2 colheres de trigo  
1 caixinha de creme de leite  
750 g de peito de frango cozido e desfiado  
1 xícara de requeijão cremoso  
1 xícara de presunto picado  
1 xícara de batata palha  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, as gemas e o trigo, bata até ficar homogêneo.

Despeje em uma panela e deixe no fogo até encorpar.

Retire do fogo misture o creme de leite, o frango e acerte o sal ao seu gosto.

Arrume a mistura em uma assadeira refratária, cubra com requeijão e distribua o presunto e a batata.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37984-fricasse-de-frango-da-gabi.html>