

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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