

FRICASSÊ DE FRANGO E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso

1/2 kg de carne moída

1 tomate

1 cebola

1 coentro

2 sazón sabor galinha

2 latas de milho

2 latas de creme de leite

1 pote de requeijão

4 dentes de alho

200 g de queijo mussarela

batata palha (opcional)

1 colher de sopa de colorau

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão cozinhe o frango e desfie.

Em uma panela frite o alho e a cebola, depois adicione a carne moída e deixe fritar.

Deixe cozinhar por 5 minutos sempre mexendo.

Adicione o tomate , o coentro e o sazón.

Coloque a água com o colorau.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos e despeje em uma forma de vidro que possa ir ao forno.

Coloque no liquidificador o creme de leite, o milho e o requeijão e depois despeje dentro da mesma forma.

Leve ao forno e deixe por 10 minutos.

Depois adicione o queijo e espere 5 minutos.

Adicione a batata palha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38646-fricasse-de-frango-e-carne-moida.html>