

# 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>