

FRICASSÊ DE FRANGO DA PATRICIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de batata palha(500 g)
- 1 peito de frango grande picado
- 2 latas de milho verde
- 2 latas de ervilha
- 500 g de presunto ralado grosso
- 500 g de queijo ralado grosso
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de molho de tomate
- 3 caixas de creme de leite
- 1/2 vidro de catchup
- 5 dentes de alho
- 1/2 cebola ralada
- sal a gosto
- óleo para refogar o frango
- água o suficiente para cozinhar o frango e render caldo para o frango ficar totalmente coberto após desfiado
- 4 tabletes de caldo de frango

MODO DE PREPARO

Refogue o peito de frango com o óleo, alho e cebola deixando dourar um pouco.

Junte bastante água para o cozimento(3 litros) e acrescente os tabletes de caldo de frango.

Desfie o frango e junte-o ao próprio caldo, deixe ferver um pouco se ficar com muita água deixe reduzir um pouco.

Acrescente o milho, a ervilha, o requeijão, o molho de tomate e o catchup deixando ferver mais um pouquinho.

Junte o creme de leite, o presunto, o queijo(reserve um pouco para colocar por cima), e por último a batata palha, desligue o fogo.

Despeje em um refratário que possa ir ao forno, cubra com o restante do queijo e leve ao forno apenas para gratinar um pouco cerca de 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40488-fricasse-de-frango-da-patricia.html>