

# FRICARRÃO

## INGREDIENTES

1 lata de creme de leite  
1 lata de milho verde  
100 g de azeitona verde sem caroço  
1 copo de requeijão cremoso  
1 peito de frango desfiado  
200 g de queijo minas em cubos  
100 g de batata palha  
500 g de macarrão penne  
1 cebola em fatias  
1 colher de manteiga  
parmesão ralado a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão "al dente" e reserve.

Bata o milho, o requeijão e o creme de leite no liquidificador com uma xícara de água

Refogue a cebola na manteiga, coloque o frango, o creme que foi batido no liquidificador, a azeitona e o sal e refogue até ficar espesso.

Junte os cubos de queijo minas.

Espalhe o macarrão em uma assadeira média, cubra com o molho e reserve por 5 minutos.

Junte o parmesão ralado.

Cubra com batata palha.

Leve ao forno em temperatura média por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42913-fricarrao.html>