

FRICASSÊ LOHARA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 tomate grande e firme
1 cebola grande
1 pimentão verde pequeno
4 colheres de estrato de tomate elefante
100 ml de molho de tomate tarantela
2 tabletes de knor de galinha
150 g de azeitona fatiadas
1 copo ou lata de milho verde
1 caixinha de creme de leite nestle
1 copo de requeijão elege
queijo ralado (opcional)
500 g de mussarela
coentro ou cheiro-verde (opcional)
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos pequenos e cozinhe na pressão por 10 minutos com 1 caldo knorr e um pouco de água.

Aguarde esfriar, desfie e reserve o frango.

Reserve uma medida do copo de requeijão do caldo do frango.

Em uma panela, coloque o óleo e frite a cebola e o pimentão picadinhos.

Acrescente o estrato de tomate e deixe fritar mexendo para não queimar o fundo.

Coloque o tomate picado sem semente e 100ml de tarantela e abaixe o fogo.

Coloque o caldo knorr, espere apurar, experimente o sal, caso necessário acerte o sal a seu gosto.

Coloque o frango desfiado e mexa no fogo por uns minutos para pegar o gosto no frango.

No liquidificador coloque 1 copo do caldo de frango, 1 lata de milho, 1 caixinha de creme de leite e 1 copo de requeijão.

Liquidifique até ficar bem pastoso. se desejar acrescente 1 colher de queijo parmesão ralado.

Em uma panela grande coloque o frango e esta mistura do liquidificador, deixe no fogo para engrossar e apurar o sabor ao frango, mexendo para não queimar no fundo por alguns minutos.

desligue o fogo, acrescente as azeitonas e uma colher de cheiro verde ou coentro (opcional)

Coloque a metade no tabuleiro ou refratário, cubra com uma camada de mussarela, coloque a outra metade e cubra com o restante da mussarela. polvilhe queijo ralado e batata palha.

Leve ao forno por uns 30 min ou até a mussarela borbulhar.

Sirva quente com arroz e batata palha.

No dia seguinte fica ainda mais saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43036-fricasse-lohara.html>