

FRICASSÊ DE FRANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 copo de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
2 latas de milho verde
1 cebola
1/2 pimentão
alho a gosto
1 vidro de azeitona
cheiro-verde a gosto
temperos secos (pimenta-do-reino, cominho, açafraão)
2 tabletes de caldo knorr
sal a gosto
1 colher de maizena
1 pacote de batata palha
1 limão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os temperos secos, limão, alho, sal e 1 knorr.

Depois desfie todo o frango, reserve, no liquidificador bata uma lata de milho com o requeijão, o creme de leite e a maizena, reserve.

Em uma panela grande frites a cebola e acrescente o frango desfiado, e coloque o pimentão picado com a outra lata de milho, as azeitonas picadas, depois acrescente o outro knorr, em seguida coloque o creme que bateu no liquidificador, e mexa até formar uma massa homogênea.

Coloque o cheiro-verde picado, coloque a metade em uma travessa coloque uma camada de queijo mussarela, batata palha, coloque a outra parte do frango e repita com queijo e batata palha e leve ao forno pra gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44504-fricasse-de-frango-delicia.html>