

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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