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, açafrão)

2 tabletes de caldo kinorr

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 a maizena, reserve.

Em uma panela grande frites a cebola a 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