FRICASSÊ DE FRANGO – MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem:100 g de queijo mussarela ou prato fatiado

140 g de batata palha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhar (panela de pressão) o frango com a água e o caldo de galinha.

Depois de cozido, desfiar o frango.

Separe o caldo passando por uma peneira para retirar os resíduos do cozimento.

Em uma panela grande frite a cebola no azeite e acrescente o alho.

Acrescente o frango desfiado e o caldo do frango que foi cozido.

Deixe ferver, após isso coloque o molho de tomate e mexa.

Em uma vasilha separada, derreta o trigo na água e acrescente ao molho aos poucos. Sempre misturando.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão cremoso.

PARA O FRICASSÊ:

Para o Fricassê:Misture o milho e a azeitona, mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque numa forma o molho e por cima o queijo.

Deixe no forno até que o queijo derreta.

Retire e coloque batata palha por cima.

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45984-fricasse-de-frango-molho-especial.html