

FRICASSÊ DE FRANGO DA ELAINE

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango desfiado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 xícara de água
- 1 pitada de sal
- 1 copo de requeijão cremoso
- 100 g de azeitona sem caroço
- 100 g de batata palha
- 200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água.

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa.

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e leve ao forno até borbulhar.

Depois espelha a batata palha por cima e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47990-fricasse-de-frango-da-elaine.html>