

FRICASSÊ DE FRANGO DA CAROL

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

Cebola

Alho

3 tomates picados

1 caldo de galinha

1 cenoura ralada

azeitona sem caroço

palmito

milho

cheiro verde picadinho

1 lata de creme de leite

Purê de batatas com 5 ou 6 batatas médias

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue no azeite cebola e alho. Depois acrescente 3 tomates picados, 1 caldo de galinha e 1 cenoura ralada.

Após refogado, acrescente o frango desfiado, azeitona sem caroço, palmito e milho, cheiro verde picadinho e por último uma lata de creme de leite. Reserve.

Faça um purê tradicional de batatas com 5 ou 6 batatas médias.

Em um refratário, unte com margarina , coloque o purê, preenchendo todo o refratário. Depois coloque o recheio de frango, e cubra com requeijão cremoso e mussarela.

Leve ao forno até borbulhar. Depois de tirar do forno, acrescente a batata palha. Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48651-fricasse-de-frango-da-carol.html>