FRICASSÉ DE FRANGO COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 peito de frango pequeno, cortado em tiras

2 colheres de margarina

½ cebola picada

2 dentes de alho

Tempero para frango a gosto

Sal a gosto

1 espiga de milho verde grande (cortada)

½ abobrinha grande ralada

1 copo de iogurte natural

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 xícaras (chá) de batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho na margarina.

Acrescente o frango e deixe cozinhar um pouco.

Tempere o frango como preferir.

Quando o frango já estiver quase cozido, acrescente o milho verde cru.

Depois de cozinhar um pouco o milho, acrescente a abobrinha e deixe cozinhar bem.

Ainda com o fogo aceso, coloque o iogurte e por último o requeijão, mexa até misturar bem todos os ingredientes.

Despeje tudo num refratário de vidro.

Salpique batata-palha por cima e coloque no forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos.

Sirva com arroz e salada verde.

Pode-se acrescentar outros legumes. A abobrinha quase desaparece. É uma ótima opção para as crianças que não gostam de comer legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48931-fricasse-de-frango-com-abobrinha.html