FRICASSÊ DE FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango, cortado em cubos pequenos

1 cebola média

2 colheres de molho de soja (shoyu)

1 tablete de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

30 ml de água

2 colheres de sopa de amido

200 g de queijo mussarela

50 g batata palha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o frango, a cebola picada, o molho de soja, o tablete de caldo de galinha moído e o sal a gosto.

Refogue e reserve

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

Despeje o molho obtido sobre o frango.

Deixe ferver a mistura.

Dissolva o amido em água e junte a preparação, mexendo sempre para não empelotar por mais 1 minuto.

Coloque o conteúdo num refratário, cubra com queijo, acrescente a batata palha.

Leve ao fogo médio até derreter o queijo.

Sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48965-fricasse-de-frango-divino.html