

FRICASSÉ DE FRANGO DA CARINA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 250 g de requeijão cremoso
- 100 g de azeitona fatiada sem caroço
- 2 peitos de frango desfiados (você pode desfiar em casa ou já comprar cozido e desfiado no supermercado)
- 300 g de mussarela fatiada
- 1 lata de milho verde (opcional)
- 2 colheres de sopa de óleo de canola
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de água
- batata palha a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

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

Refogue o alho socado no óleo de canola até dourar. Adicione o frango desfiado. Acrescente sal e algumas pitadas de pimenta-do-reino, com cuidado para não ficar picante.

Após misturar o frango desfiado com os temperos, acrescente o creme do liquidificador, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa.

Cubra o refratário com as fatias de mussarela, acrescente o frango refogado e cubra com outra camada de mussarela.

Leve ao forno até borbulhar, acrescente a batata palha de acordo com o seu gosto.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49498-fricasse-de-frango-da-carina.html>