

FRICASSÊ PARA INICIANTE

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
3 tabletes de caldo Knorr de frango
500 g de requeijão
1 colher de sopa de óleo
Alho
2 cebolas bem picadinha
orégano
sal
250 ml de extrato de tomate
Bacon
500 g de batata palha

MODO DE PREPARO

coloque o frango na panela de pressão com 2 caldos Knorr.
Depois que pegar a pressão conte aproximadamente 10 minutos.
Retire o frango da pressão.
Após ter esfriado um pouco desfie o frango com auxílio de um garfo e com suas mãos.
Em uma panela coloque o óleo, cebola, alho, orégano e deixe o bacon dar um fritadinha.
Acrescente o frango desfiado e extrato de tomate e mexa, formando um molho grosso, reserve.
Cubra um refratário com requeijão.
coloque o molho de frango por cima do requeijão.
Leve ao forno.
Deixe até você perceber que o requeijão está borbulhando.
Retire do forno e acrescente a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49532-fricasse-para-iniciantes.html>