

# FRICASSÊ PARA INICIANTES

## INGREDIENTES

1 kg de filé de frango  
3 tabletes de caldo Knor 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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