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, oregano 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