

# FRICASSÊ DE FRANGO À MODA DA CASA

## INGREDIENTES

2 peitos de frango grandes  
500 g de mussarela  
400 g de farinha de trigo  
1 lata de creme de leite sem soro  
40 g de sazón (a gosto)  
8 batatas grandes  
1 xícara de azeite  
1 xícara de quento picado  
1 xícara de cebola picada  
4 dentes de alho  
Sal a gosto  
1 xícara de leite  
200 ml de água  
1 colher de chá de maisena

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os dois peitos de frango até ficar ao ponto de desfiar.

Após o cozimento desfie os peitos.

Em uma panela cozinhe as batatas ate ficar al dente.

Em uma panela fite dois dentes de alho (picados) e a cebola em 2 colheres de azeite, misture bem o frango desfiado e o coentro e junte o sazón.

Em uma outra panela frite os outros dois dentes de alho em uma colher de azeite, adicione a água e o leite.

Quando começar a ferver dissolva a maisena e a farinha de trigo, misture bem até formar um mingau, junte o frango temperado.

Em uma travessa de vidro coloque o resto do azeite corte as batatas em 3 fatias.

Faça uma camada de batatas, uma de frango e uma de queijo, assim até completar a travessa.

Cubra com queijo e leve ao forno por cerca de 20 minutos.

Após assado sirva acompanhado com arroz.