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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50833-fricasse-de-frango-a-moda-da-casa.html