

LIASSE DE FRICASSÊ

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango desfiado
- 2 latas ou caixas de creme de leite
- 1 pacote de molho de tomate
- 1 tablete tempero de frango
- 1 pote requeijão
- 1 cebola
- 5 azeitonas picadas
- 100 g de catupiry
- 300 g de mussarela patiada
- 500 g de massa de pastel (pacote)
- 1 frasco de champignon (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, misture o frango desfiado e coloque creme de leite até ficar cremoso. Acrescente durante o processo o tempero e o requeijão (misture para evitar caroços) e o molho de tomate.

Deixe cozinhar por 10 minutos, sempre misturando, após isso acrescente o champignon. Deixe mais 10 minutos.

MONTAGEM DO LIASSE (TROUXA):

Montagem do Liasse (trouxa): Em uma travessa (de vidro ou metal) passe uma pequena camada do restante do molho de tomate.

Peque a massa de pastel, coloque uma pequena porção de queijo mussarela e uma colher cheia do fricassê.

Feche com as pontas dos dedos para ficar como uma bola.

Após montar todos coloque dentro da forma e jogue o catupiry em cima.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50994-liasse-de-fricasse.html>