

FRICASSÊ DO MAXUMILER

INGREDIENTES

2 colheres de manteiga
1 litro de leite
1 cebola pequena em pedacinhos
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 cubos de caldo knorr de galinha
2 latas de milho verde
1 peito de frango desfiado
300 g de mussarela fatiada
1 pacote pequeno de batata palha
2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o peito de frango e em seguida desfie.

Em outra panela coloque as colheres de manteiga e em seguida a cebola picadinha, espere dourar e em seguida adicione a farinha de trigo, mexa até dar uma massa seca.

Em seguida adicione o leite e mexa até engrossar, não pode parar de mexer para não empelotar.

Bata uma lata de milho verde e adicione ao molho junto com a outra lata, sem bater no liquidificador, em seguida acrescente o peito de frango desfiado, mexa até engrossar tudo. desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em uma forma coloque o fricassê, espalhe mussarela nele todo até cobrir a forma toda e espalhe batata palha.

Leve ao forno para derreter a mussarela.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51458-fricasse-do-maxumiler.html>