

FRICASSÊ DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

2 peitos de frango cozidos e desfiados
1 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinho
2 tomates sem pele e sem sementes picadinhos
1 cenoura grande ralada
1 abobrinha ralada
1 copo de leite
2 colheres de farinha de trigo
1 caixinha de creme de leite
200 g de mussarela fatiado
batata palha
sal
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Refogue o tomate, o alho e a cebola, acrescente o frango, o sal, a cenoura e a abobrinha, cozinhe até desmanchar um pouco.

Misture bem a farinha com o leite e peneire. Acrescente ao frango sem para de mexer. Quando começar a ferver acrescente o creme de leite. Mexa bem com colher de pau.

Desligue o fogo e coloque em refratário untado com manteiga. cubra com mussarela e batata palha e leve ao forno para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52723-fricasse-de-frango-com-legumes.html>