

# 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 parar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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