FRICASSÊ SIMPLES

INGREDIENTES

3 peitos de frango sem pele (com ou sem osso)

2 xícaras de extrato de tomate (ou polpa)

4 colheres de sopa de azeite

1 cebola picada

5 dentes de alho picado

2 folhas de louro

1 lata de creme de leite sem soro

1 copo de requeijão

300 g de muçarela fatiada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o azeite,a cebola e o alho.

Quando a cebola estiver transparente,coloque os peitos de frango. Deixe dar uma leve dourada e coloque a polpa de tomate,as folhas de louro e o sal. Dê uma boa mexida.

Adicione água (somente o necessário para cobrir os peitos de frango sem que eles fiquem boiando) e deixe cozinhando por, aproximadamente, 20 a 25 minutos,. em fogo médio alto.

Assim que o frango estiver cozido, desfie.

Não se esqueça de separar o molho que ficou na panela.

Na própria assadeira que irá para o forno,coloque o peito de frango desfiado, o creme de leite, o requeijão e misture tudo.

Adicione o molho que ficou na panela até q fique com a cor que desejar, isso vai dar também um gosto muito especial ao prato.

Cubra com as fatias de muçarela e leve ao forno para gratinar.

Depois é só servir com arroz de sua preferência e uma salada

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52761-fricasse-simples.html