

SASSAMI À LA ISADORA

INGREDIENTES

1 kg de sassami de frango
1 cálice de vinho branco seco
2 dentes de alho
sal a gosto
1 pitada de pimenta do reino (opcional)
azeite extra virgem para fritar
1 lata de milho verde
1/2 colher de sopa de manjeriço (seco)
2 vidros de requeijão cremoso
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere os pedacinhos de sassami com sal, pimenta, alho e vinho.

Reserve.

Frite os pedacinhos em azeite, em fogo baixo até ficarem cozidos e suculentos.

Coloque os sassamis em um refratário.

Em uma frigideira funda, derreta a manteiga junto com o requeijão, acrescentando a seguir o manjeriço e o milho verde.

Despeje o creme pronto sobre os pedaços que estão no refratário e leve para gratinar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53183-sassami-a-la-isadora.html>