SASSAMI À LA ISADORA

INGREDIENTES

1 kg de sassami de frango

1 cálice de vinho branco sêco

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 manjericão (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 manjericão e o milho verde.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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