

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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