FRICASSÊ DE PERNIL

INGREDIENTES

2 latas milho

2 colheres margarina ou manteiga

1 pote de ervilhas (ou lata)

500 g de requeijão

cheiro verde a gosto

uma colherinha de sal

200 g de passas

200 g de batata palha

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque todos os outros ingredientes em uma panela e deixe dar um cozida rápida.

Depois de tudo pronto coloque numa refratária e leve ao forno quente por 15 minutos.

Tire do forno e salpique a batata palha e sirva com arroz branco, se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53630-fricasse-de-pernil.html