

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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