FRICASSÊ DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 peito de frango em cubos

1 lata de milho-verde

1 creme de leite

batata palha a gosto

1/2 cebola picada

3 dentes de alho

2 tomates sem sementes

200 g de mussarela ralada

1 sachê de frango

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque em um liquidificador o creme de leite e o milho

Bata por 3 minutos

Deixe até dourar

Deixe fritar mais um pouco até ficar bem dourado

Depois desse tempo, coloque o molho com o frango em uma travessa e adicione a batata palha por cima

Salpique a mussarela e leve ao forno ao 200° C só para derreter o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6104-fricasse-de-frango-especial.html