



Fricassê de frango

www.receitasdafia.com/receitas/fricasse-de-frango

Experimente fazer agora mesmo essa deliciosa receita com aquele frango que estava congelado e você não sabia o que fazer. E o melhor de tudo: É RÁPIDO

Fricassê de frango unknown

 35 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 peitos de frango desfiados (sem osso e sem pele)
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de milho verde
- 100 g de azeitona (sem caroço)
- 200 g de muçarela fatiada
- 100 g de batata palha
- 1 xícara de água
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o milho, o requeijão, o creme de leite junto com a água.
2. Em seguida, refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até engrossar.
3. Coloque o refogado numa assadeira, cubra com muçarela e espalhe a batata palha a vontade por cima.
4. Leve ao forno até borbulhar.
5. Acompanha muito bem arroz branco.