Fricassê de Frango de Frigideira

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

Uma receita rápida e fácil de fricassê de frango com um irresistível toque de cremosidade!

45 min 4 porções

Ingredientes

- 1 fio de óleo ou azeite
- ½ cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 peito de frango (cozido e desfiado)
- 1 tomate cortado em cubos
- 1 lata de milho em conserva com a água
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- Salsinha a gosto
- 50 g de queijo prato
- 100 g de mussarela ralada

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo ou azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione o frango desfiado e o tomate, misture bem e reserve na frigideira desligando o fogo.
3. No liquidificador, bata o milho (com a água da conserva), o creme de leite e o requeijão até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje o molho na panela com o frango, ligue o fogo e misture bem.
5. Acrescente o sal, a pimenta e misture novamente. Tampe a panela e cozinhe por 3 minutos para obter um molho mais cremoso.
6. Adicione a salsinha e misture. Finalize, salpicando o queijo prato e a mussarela por cima.
7. Tampe a panela novamente e deixe até que os queijos derretam.
8. Sirva e aproveite esse delicioso Fricassê de Frango Cremoso!