



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!

Fricassê de Frango de Frigideira

 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!