

Fricassê de Frango Rápido e Fácil para o Natal



Fricassê de Frango Rápido e Fácil para o Natal

INGREDIENTES:

1 lata de creme de leite;

1 lata de milho verde;

1 copo de requeijão cremoso;

100 g de azeitona sem caroço;

2 peitos de frango desfiados;

200 g de mussarela fatiada;

100 g de batata palha;

1 xícara de água;

1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água;

Refogue o creme do liquidificador com o [frango desfiado](#), as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa;

Coloque o refogado numa assadeira, cubra com mussarela e espalhe a batata palha por cima;

Leve ao forno até borbulhar;

Sirva com arroz branco.

Fricassê de Frango Rápido e Fácil para o Natal

Fonte: fricassê de frango com batata palha, fricassê de frango simples, receita fricassê de frango especial, fricassê de frango, fricasse de frango com requeijão, fricasse de frango, fricassê de frango simples , receita de fricassê de frango simples