FRICASSÊ DE FRANGO COM PRESUNTO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 kg de batata lavada

1 peito de frango inteiro (sem osso)

300 g de presunto cozido em pedaço

2 copos de requeijão (escolha uma marca mais liquida, pois espalha melhor)

2 a 3 colheres (sopa) de margarina com sal

200 ml de leite integral

2 caldos de galinha

1 cebola grande picada

2 alhos grandes picados

1 colher (sopa) de colorau

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo

1 litro de água (para cozinhar o frango)

queijo parmesão ralado a gosto

batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão as batatas para cozinhar e deixe por 10 minutos (aproximadamente)

Em outra panela de pressão, refogue metade da cebola e 1 alho

Corte em pedaços o peito de frango e coloque para refogar na panela junto com a cebola e o alho

Cubra o frango com água e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos depois que pegar pressão

Corte em pequenos cubos o presunto

Prepare o purê de batata, adicionando a margarina e o leite, reserve

Desfie o frango

Em uma panela, coloque o restante da cebola picada e o outro alho picado

Adicione o frango, o colorau e tempere com sal a gosto

Para montar, use um refratário de vidro grande e unte com margarina

Faça as camadas na ordem

Cubra com o queijo parmesão ralado e a batata palha a ultima camada de purê

Coloque no forno por 10 minutos para gratinar

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6889-fricasse-de-frango-com-presunto-e-requeijao.html