FRICASSÊ DE FRANGO PICANTE

INGREDIENTES

500 g de frango (peito de frango ou filé sassami)

200 g de mussarela fatiada ou ralada

1 copo requeijão cremoso

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

1 xícara de água

2 dentes de alho

1 cebola média picada

100 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque o frango na panela de pressão, cubra com água e deixe na pressão por 15 minutos

Após desligar a panela, espere sair a pressão, retire a água e desfie o frango

Após, bata no liquidificador o milho verde, o creme de leite, o requeijão cremoso e a água

Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite

Adicione o frango desfiado, o sal e a pimenta calabresa

Adicione o creme feito no liquidificador e mexa até ficar com uma textura espessa

Após, coloque em uma assadeira, cubra o frango com mussarela

Adicione a batata palha por cima

Leve ao forno até borbulhar, por aproximadamente 5 a 10 minutos a 220

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9319-fricasse-de-frango-picante.html