

# 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 líquida, 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8108-fricasse-de-frango-com-presunto-e-requeijao.html>