

# FRICASSÊ DE FRANGO SIMPLES

## INGREDIENTES

3 peitos de frango  
1 pote de requeijão  
1 pacote de azeitona sem caroço  
2 latas de milho  
2 latas de creme de leite  
2 pacotinhos de sachê de tempero pronto  
1 caneco de água quente  
pitadas de pimenta-do-reino (opcional)  
1 cebola  
batata palha a gosto  
200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o milho, o requeijão, os sachês, 1 pitada de pimenta  
Coloque o frango para cozinhar com a água, um cubo de caldo de galinha e um pouco de colorau  
Pique em cubos a cebola inteira dentro de uma panela grande  
Coloque o frango já desfiado dentro da panela junto com o creme batido e misture bem  
Coloque em um recipiente e cubra com fatias de mussarela para gratinar  
Depois retire do forno e cubra com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8220-fricasse-de-frango-simples.html>