

# FRICASSE DE FRANGO

## INGREDIENTES

2 peitos de frango  
1 tablete de caldo de frango  
1 copo (requeijão) de leite  
1 copo de requeijão  
1 pacote de milho verde  
100 g de queijo mussarela  
2 pacotes de batata palha  
2 dentes de alho  
1 cebola  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o frango e o tablete de caldo de frango em uma panela de pressão

Feche a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos (abra a panela e verifique se o frango está cozido, se necessário volte ao fogo)

Após o frango cozinhar retire a água da panela e feche novamente

Se ficar alguns pedaços maiores finalize na mão

Na mesma panela adicione o creme de milho e depois transfira para uma assadeira

Após retirar do forno, adicione a batata palha e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8582-fricasse-de-frango.html>