



Villa
D'Gusta



Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

Ana Fernanda



► Fricassê de Frango Cremoso

INGREDIENTES:

- 1kg de peito de frango sem osso da Avivar
- 2 latas de milho verde
- 2 caixinhas de creme de leite
- 400 gramas de requeijão cremoso
- Alho
- 2 caldo Knor de galinha
- 300 gramas de mussarela
- Batata palha

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o frango Avivar com um caldo de galinha e desfie.
- No liquidificador, bata bem o milho, creme de leite, caldo de galinha e requeijão até formar um creme bem homogêneo.
- Em uma panela refogue o frango com o alho e despeje o creme cremoso do liquidificador até que ele engrosse.
- Em um refratário coloque metade do creme de frango e espalhe mussarela.
- Venha com restante do creme e cubra com o resto de mussarela.
- Leve ao forno 180º até derreter e gratinar o queijo.
- Ao retirar do forno, coloque batata palha por cima e sirva.

