

MAC
SUPERMERCADOS

avivar Villa D'Gusta



Fricassê de Frango Cremoso

Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

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 180° até derreter e gratinar o queijo.
Ao retirar do forno, coloque batata palha por cima e sirva.

