

Fricassê de Frango



Ingredientes:

- 1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de milho
- a mesma medida (lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 200 g de mussarela
- 50 g de queijo parmesão ralado
- batata palha

Modo de Preparo:

1. Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido.
2. Junte ao frango e mexa até engrossar.
3. Retire do fogo e junte metade do creme de leite.
4. Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular.
5. Disponha o queijo mussarela.
6. Cubra com o restante do creme.
7. Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite.
8. Coloque sobre o creme no refratário.
9. Polvilhe com o queijo ralado.
10. Por último a batata palha.
11. Leve ao forno para gratinar.

12. Sirva quente, com arroz branco e salada verde.