

## **FRICASSÊ DE FRANGO**

Tempo de preparo: 20 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 2 peitos de frango desfiados
- 100g de batata palha
- 1 pitada de sal
- 1 lata de milho verde
- 100g de azeitona sem caroço
- 200g de muçarela fatiada
- 1 xícara de água

### **Modo de preparo:**

1. Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água.
2. Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas e o sal até ficar com uma textura espessa.
3. Coloque o refogado numa assadeira, cubra com muçarela e espalhe a batata palha por cima.
4. Leve ao forno até borbulhar.
5. Sirva com arroz branco.