

Fricassê de Frango



Ingredientes

1 colher (sopa) de óleo

1 kg de filé de frango cortado em tiras finas

1 pacote de sopa creme de ervas (68g) ou outro tempero a seu gosto

1 1/2 xícara (chá) de palmito picado

1 xícara (chá) de creme de leite

Batata palha para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e refogue o frango por 5 minutos ou até dourar levemente. Junte o creme de ervas previamente dissolvido na água e mexendo sempre até engrossar. Acrescente o palmito e cozinhe por mais 15 minutos. Junte o creme de leite, misture rapidamente e sirva em seguida. Salpique batata palha por cima para decorar.

Rendimento: 6 porções