



Fricassé de frango com Creme de Queijo

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Para o recheio de frango:

- 1 peito de frango
- 1 cebola picada
- 2 tomates cortados em cubos
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o creme de queijos:

- ½ xícara (chá) de Queijo Emmental Tirolez ralado
- ½ xícara (chá) de Queijo Minas Padrão Tirolez ralado
- ½ xícara (chá) de Queijo Reino Tirolez ralado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de vinho branco
- Noz-moscada a gosto
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- Arroz branco e batata palha para acompanhar

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200 °C. Cozinhe o peito de frango em uma panela com água por 30 minutos em fogo médio.

Assim que estiver cozido, espere esfriar e desfie-o. Reserve. Numa panela, derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez.

Depois, acrescente a cebola e deixe refogar. Adicione os tomates e o frango desfiado.

Adicione a farinha e misture, envolvendo bem todos os ingredientes.

Acrescente o leite e mexa bem para não empelotar. Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, mexendo de vez em quando.

Tempere com sal, pimenta e transfira para uma forma refratária ou d'ávida em porções individuais.

Para o creme de queijo, misture os queijos ralados, exceto o Queijo Parmesão Tirolez, em uma vasilha com o amido de milho.

Leve o vinho para ferver e junte a mistura de queijo aos poucos, mexendo sempre até que o queijo derreta por completo.

Tempere com noz-moscada. Coloque o creme de queijo sobre o recheio de frango e polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez por cima.

Leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar. Sirva acompanhado de arroz e batata palha.