



## Fricassê de Frango



**Rendimento**

17 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	-	1 kg
SABOR A MI® com Pimenta	2 colheres (chá)	10 g
Cogumelo champignon fresco ou em conserva (fatiado)	3 xícaras (chá)	420 g
Salsa (fresca picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Creme de leite	2 xícaras (chá)	400 g
Batata palha	3 xícaras (chá)	150 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque 4 e meia xícaras (chá) de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.
2. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o frango

e o SABOR A MI®, e frite por 5 minutos, ou até dourar.

**3.** Acrescente o cogumelo e deixe cozinhar em fogo médio por 5 minutos. Adicione a salsa, o molho branco reservado e o creme de leite, e cozinhe, mexendo sempre, por 2 minutos, sem deixar ferver.

**4.** Retire do fogo, disponha em uma travessa ou GN, polvilhe a batata-palha pela superfície e sirva em seguida.