



Fricese de Fraldinha Suína Sulita



Ingredientes

- 1 pacote de Fraldinha Gourmet Sulita
- 200g Milho em conserva
- 1 cebola pequena picada
- 200g de creme de leite
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de chá de Mostarda amarela
- 1 xícara de Leite
- 1 colher de manteiga
- 100g de queijo mussarela cortados em cubos
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de pimenta doce
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 pacote de batata palha



Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, frite a cebola na manteiga e em seguida leve a Fraldinha Sulita cortada em cubos para selá-la.
2. Em seguida acrescente a pimenta doce e ajuste o sal, a gosto. Acrescente o ketchup, a mostarda, mexa e reserve.
3. Em um liquidificador, leve o leite, creme de leite, queijos, milho e pitada de sal e bata até formar uma mistura homogênea.
4. Após, misture o creme com a Fraldinha na frigideira e mexa. Finalize com queijo ralado a gosto e batata palha e leve ao forno pré-aquecido por aprox. 10 min a 180°C ou até derreter o queijo.

Dica: Pode ser utilizado o leite sem lactose.



Tempo de preparo:

35 min



Porção:

3 pessoas