

ESCONDIDINHO DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
2 kg de batata
1 copo de requeijão
3 tomates picados
1 cebola média picada
2 dentes de alho amassados
50 g de queijo ralado
8 fatias de mussarela ou queijo prato
2 caldos de galinha
1 lata de milho verde
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na pressão com água e os 2 caldos por 30 minutos
Escorra (reserve a água), desfie e reserve
Descasque e cozinhe as batatas na água reservada do frango até ficarem bem macias
Escorra, esprema
Refogue a cebola e o alho em uma panela com um pouco de óleo
Acrescente os tomates, o frango, o milho, o requeijão, os demais temperos a gosto e mexa bem
Em uma travessa média untada despeje metade do purê e espalhe
Cubra com o frango refogado
Cubra com a outra metade do purê
Cubra com as fatias de queijo e o queijo ralado
Leve ao forno até gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10537-escondidinho-de-frango-cremoso.html>