

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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