

ESCONDIDINHO DE FRANGO DA LU

INGREDIENTES

1 kg de batata branca
2 tomates
1 cebola
bacon frito em cubinhos a gosto
1 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 maço de salsa
1 lata de creme de leite
1 colher de margarina
1 tablete de caldo de carne
sal a gosto
pimentão a gosto
1 sachê de molho de tomate
queijo a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 20 minutos na pressão
Espere esfriar um pouco e amasse até fazer um purê
Adicione o creme de leite e reserve
Em uma panela, coloque a margarina e o caldo de carne
Em seguida, acrescente o purê de batata e mexa bem
Cozinhe e desfie o frango na pressão
Coloque o tomate, a cebola, o pimentão e o frango em uma panela; deixe dourar
Adicione sal e tempero a gosto
Em seguida, acrescente o molho de tomate
Por final a salsa picada
Monte em uma forma começando com uma camada de purê
Coloque queijo e o frango com molho, siga até o final dos ingredientes
Salpique queijo na ultima camada e um pouco de orégano
Adicione cubinhos de bacon frito
Leve ao forno para dourar por aproximadamente 20 minutos a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10791-escondidinho-de-frango-da-lu.html>