

ESCONDIDINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de batata
500 g de peito de frango
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
100 ml de leite
2 folhas de louro
1 dente de alho
2 cebolas médias
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 copo de requeijão cremoso (200 g)
200 g de queijo mussarela
50 g de queijo parmesão ralado
tempero completo a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Recheio

Desfie e reserve

Rale o alho e a cebola e doure numa panela, com um fio de óleo

Depois acrescente o frango, o milho verde e a ervilha sem a água das latas, as folhas de louro, tempero completo a gosto

Deixe ferver por 15 minutos, com o cuidado de não deixar água

Purê de batata

Faça o purê esmagando as batatas e misturando com a margarina ou manteiga, sal a gosto e o leite morno

Fica melhor se bater numa batedeira durante 2 minutos e trocar o leite por uma caixinha de creme de leite

Montagem

Leve ao forno por cerca de 20 minutos

Pode ser acompanhado de arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1091-escondidinho-de-frango.html>