

# PURÊ AO FORNO COM FRANGO DESFIADO

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
alho a gosto  
cebolinha a gosto  
6 batatas inglesas  
1 caldo de galinha  
orégano a gosto (opcional)  
10 fatias de queijo mussarela  
1 kg de peito de frango desfiado  
queijo parmesão ralado a gosto  
1 lata de milho e ervilha  
1 lata de extrato de tomate

## MODO DE PREPARO

Na panela, ponha o caldo de galinha e água  
Acrescente o frango dentro e deixe cozinhar  
Depois de cozido, retire o frango e reserve  
Ponha as batatas na mesma água onde cozinhou o frango  
Depois das batatas cozidas, faça um purê normal  
Desfie o frango e tempere com cebola, alho, cebolinha, orégano e refogue  
Quando o frango e a batata estiverem prontos, pegue uma travessa e ponha o extrato de tomate  
Acrescente o purê, o frango e o queijo mussarela  
Faça outra camada de purê, extrato de tomate, frango e queijo  
Salpique orégano e queijo ralado parmesão e leve ao forno até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11426-pure-ao-forno-com-frango-desfiado.html>