PURÊ COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

Purê de batata

7 batatas

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de mantega

sal a gosto

Recheio

2 peitos de frango

2 colheres (sopa) azeite

1 lata de milho

3 colheres (sopa) de molho de tomate

2 a 3 colheres (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) de requeijão

oregano a gosto

4 dentes de alho

1 cebola grande

salsinha (opcional)

queijo ralado

3 fatias de musarela

MODO DE PREPARO

Purê de batata

Deixe conzinhar até ficar bem mole (demora uns 20 a 30 minutos em fogo alto)

Acrescente manteiga e leite, e mexa até ficar liso

Recheio

Depois coloque o frango na panela com o azeite e deixe cozinhar

Vire o frango de vez em quando para cozinhar dos dois lados até ficar dourado

Após desfiar, volte o frango para a panela e acrescente cebola bem picada, maionese, milho e requeijão

Montagem

Em seguida derrame o recheio do frango e em cima coloque pedaços de musarela e queijo parmesão

Sirva com arroz e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/2010-pure-com-frango-desfiado.html