

FRANGO COM REQUEIJÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga pequena

1/2 peito de frango sem osso

1 copo de requeijão

1/2 lata de milho (opcional)

100 g de queijo mussarela fatiado

temperos a gosto (salsinha, cebolinha, sal, pimenta-do-reino e orégano)

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar em uma panela de pressão

Deixe por cerca de 20 minutos depois que pegou pressão

Retire toda a água e desfie o frango

Tampe a panela após remover a água e chacoalhe com força

Enquanto o frango está cozinhando faça um corte circular no topo da moranga para que a mesma fique como uma tampa

Retire as sementes e os fios de dentro da moranga

Escolha uma panela na qual a moranga caiba por inteiro

Coloque água na panela e também dentro da moranga

Leve a panela ao fogo com a moranga mergulhada dentro

Deixe ela cozinhar por fora e por dentro, leva em torno de 30 minutos

Depois de desfiar o frango, adicione na mesma panela o requeijão, o milho e todos os outros temperos (exceto o orégano)

Mexa bem e ajuste o sabor como preferir

Não é preciso colocar no fogo novamente

Retire a moranga da panela e tire toda a água de dentro dela

Depois de escoar a água, forre o fundo com 2 ou 3 fatias de mussarela

Coloque nas laterais também

Adicione todo o recheio de frango e cubra com mais mussarela

Jogue orégano por cima do queijo

Pegue uma forma na qual caiba a moranga e adicione apenas um dedo água no fundo para evitar que queime

Coloque a moranga no centro da forma e tampe com a parte superior que foi cortada no começo

Leve ao forno em temperatura média por 30 minutos ou até que o queijo derreta

É comum que moranga solte um pouco de água no recheio, isso o deixará mais suculento

Para servir utilize uma colher e sempre raspe as laterais internas da moranga, para também coletar um pouco da polpa junto com o recheio

Sirva com arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8017-frango-com-requeijao-na-moranga.html>