

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 desfilar 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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