ESCONDIDINHO PRÁTICO DE FRANGO

INGREDIENTES

700 g de peito de frango

1/2 caixinha de creme de leite

4 dentes de alho

1/2 pimentão

1 cebola

1 tomate

1 colher (chá) de azeite

6 batatas grandes

2 colheres (sopa) de margarina

250 ml de leite

4 fatias de mussarela

sal a gosto

coentro a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Preparo

Após cozida, coloque em um prato e amasse com o garfo

Em uma panela refogue o 2 dentes de alho amassados e derreta a margarina

Acrescenta a batata amassada, o leite e o sal a gosto

Mexa constantemente, até formar um purê macio

Reserve

Preparo do recheio

Depois que tirar a pressão da panela, retire toda a água e reserve

Tampe a panela apenas com o frango dentro e chacoalhe, o frango sairá desfiado

Após o frango desfiado refogue o pimentão picado, tomate picado, cebola picada e 2 dentes de alho amassado

Acrescente o frango, sal, pimenta

Reserve

Montagem

Unte um refratário de vidro com o azeite e ainda com os ingredientes quentes coloque metade do purê e espalhe por todo o refratário

Por cima coloque todo o recheio de frango

Cubra com o restante do purê e finalize cobrindo tudo com a mussarela

Leve ao forno por 5 minutos ou até a mussarela derreter

Bom apetite

Dica da Má

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/802-escondidinho-pratico-de-frango.html