

MASSA SUPREME

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 peito de frango grande
1 cebola grande
1 pimentão verde grande
5 colheres de creme de leite
manteiga a gosto
salsinha a gosto
óleo a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca por 20 minutos

Depois, amasse como se fosse fazer um purê e reserve

Cozinhe o peito de frango por 20 minutos

Em uma panela, desfie o frango e leve a panela com óleo, tempero, pimentão e a cebola; reserve

Em uma panela coloque 1 colher de manteiga e acrescente a mandioca; misture até soltar da panela

Coloque o creme de leite, misture e desligue o fogo

Em uma travessa, coloque metade da mandioca

Acrescente todo o frango forrando a massa

Por último, coloque o restante da mandioca, tampando o frango

Leve ao forno por 15 minutos a 220

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9467-massa-supreme.html>