

# ESCONDIDINHO DE FRANGO DA LU

## INGREDIENTES

1 kg de batata branca  
2 tomates  
1 cebola  
bacon frito em cubinhos a gosto  
1 kg de peito de frango cozido e desfiado  
1 maço de salsa  
1 lata de creme de leite  
1 colher de margarina  
1 tablete de caldo de carne  
sal a gosto  
pimentão a gosto  
1 sachê de molho de tomate  
queijo a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 20 minutos na pressão  
Espere esfriar um pouco e amasse até fazer um purê  
Adicione o creme de leite e reserve  
Em uma panela, coloque a margarina e o caldo de carne  
Em seguida, acrescente o purê de batata e mexa bem  
Cozinhe e desfie o frango na pressão  
Coloque o tomate, a cebola, o pimentão e o frango em uma panela; deixe dourar  
Adicione sal e tempero a gosto  
Em seguida, acrescente o molho de tomate  
Por final a salsa picada  
Monte em uma forma começando com uma camada de purê  
Coloque queijo e o frango com molho, siga até o final dos ingredientes  
Salpique queijo na ultima camada e um pouco de orégano  
Adicione cubinhos de bacon frito  
Leve ao forno para dourar por aproximadamente 20 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10791-escondidinho-de-frango-da-lu.html>