

# ESCONDIDINHO DE FRANGO

## INGREDIENTES

500 g de batata

500 g de peito de frango

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

100 ml de leite

2 folhas de louro

1 dente de alho

2 cebolas médias

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

200 g de queijo mussarela

50 g de queijo parmesão ralado

tempero completo a gosto

óleo

## MODO DE PREPARO

Recheio

Desfie e reserve

Rale o alho e a cebola e doure numa panela, com um fio de óleo

Depois acrescente o frango, o milho verde e a ervilha sem a água das latas, as folhas de louro, tempero completo a gosto

Deixe ferver por 15 minutos, com o cuidado de não deixar água

Purê de batata

Faça o purê esmagando as batatas e misturando com a margarina ou manteiga, sal a gosto e o leite morno

Fica melhor se bater numa batedeira durante 2 minutos e trocar o leite por uma caixinha de creme de leite

Montagem

Leve ao forno por cerca de 20 minutos

Pode ser acompanhado de arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1091-escondidinho-de-frango.html>