ESCONDIDINHO DE FRANGO COM MORANGA E MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada e cortada em pedaços

1/2 moranga média sem casca e sem sementes e cortadas em pedaços

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1 peito de frango cozido e desfiado

1 xícara (chá) de molho de tomate pronto

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1/2 colher (chá) de orégano

1 copo de requeijão cremoso

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em uma panela com água e sal

Cozinhe, separadamente, a mandioca e a moranga em água com sal, até ficarem macias (se preferir pode cozinhar a mandioca em panela de pressão)

Depois de cozidos, amasse separadamente a mandioca e a moranga com um espremedor e tempere com sal e pimenta a gosto

Adicione, para cada purê, 1/2 lata de creme de leite e misture bem

Para o purê de mandioca, acrescente a manteiga e o leite e misture

Em uma panela média, em fogo médio, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho

Adicione o frango desfiado, o molho de tomate, as azeitonas picadas, o orégano e cozinhe por uns 5 minutos

Desligue o fogo, tempere com sal, pimenta e acrescente o requeijão

Em um refratário médio untado com manteiga, faça uma camada de purê de moranga, uma camada de frango refogado e cubra com o purê de mandioca

Espalhe o queijo parmesão ralado por cima do purê de mandioca

Leve ao forno médio, preaquecido por 5 minutos ou até gratinar

Retire do forno e polvilhe com a cebolinha picada e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12807-escondidinho-de-frango-com-moranga-e-mandioca.html