ESCONDISANHA

INGREDIENTES

RECHEIO

1 kg de peito de frango cozido desfiado

1 xícara de extrato de tomate

CREME DE MILHO

Creme de milho 250 ml de água do cozimento do frango

1 caixa de creme de leite

1 lata de milho

1 copo de requeijão (ou queijo, se não tiver pode substituir por farinha de trigo para engrossar)

1 pitada de sal

PURÊ DE BATATA

Purê de batata3 batatas cozidas e espremidas

1 xícara leite

sal a gosto

1 pacote de massa de lasanha ou massa de panqueca

1/2 xícara de queijo

sal e especiarias a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Faça o creme de milho batendo a água do cozimento frango, o milho, o creme de leite, o requeijão e uma pitada de sal, após reserve.

Refogue o frango desfiado em temperos de sua escolha (ex. cebola, alho, pimentão....)

Com o frango refogado, coloque o extrato de tomate.

Após, coloque o creme de milho no frango refogado, misture e reserve.

PURÊ DE BATATA

Purê de batataCom as batatas cozidas, e insira o leite e o sal, e reserve.

MONTAGEM

Em uma forma grande, faça camadas intercaladas, com recheio e purê de batata, recheio e massa de lasanha (ou massa de panqueca), a ultima camada deve ficar o recheio por cima.

Coloque o queijo e batata palha por toda a Escondisanha

Deixe assando no forno em fogo médio por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com arroz branquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13421-escondisanha.html