ESCONDIDINHO DE FRANGO (COM PURÊ DE MANDIOQUINHA)

INGREDIENTES

5 mandioquinhas grandes cozidas no vapor

3 batatas grandes cozidas no vapor

1 copo de requeijão

2 caixinhas de creme de leite

2 envelopes de caldo de legumes

1 cebola media picadinha

3 dentes de alho picados

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 peito de frango cozido e bem desfiado

manteiga e azeite para refogar

salsinha fresca ou desidratada (a gosto)

1 xícara de leite + 1 colher de farinha de trigo diluída (pode substituir por amido de milho se preferir)

3 tomates pequenos, picados, sem pele e sem sementes.

150 g de mussarela fatiada

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe na panela de pressão o peito de frango e desfie todinho o frango. Reserve.

Refogue em uma panela média, a cebola picada, o alho picado, 1 envelope de caldo de legumes ou de frango, sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

Acrescente o frango desfiado, as azeitonas picadas, 1 lata de milho verde (sem a água) e os tomates picados.

Quando estiver bem refogado, misture as 2 colheres cheias de requeijão no refogado e despeje a xícara de leite com a farinha já diluída

Deixe refogar mais dois minutinhos, mexendo bem.

Por último acrescente 1 caixinha de creme de leite misture bem com o fojo desligado. Reserve.

Cozinhe as mandioquinhas e as batatas (cortadas em pedaços) no vapor.

Amasse bem com um garfo misturando as batatas e as mandioquinhas, até que vire um purê firme

Coloque 1 colher (sobremesa) cheia de manteiga, 1 envelope de caldo de legumes, 4 colheres bem cheias de requeijão, a salsinha e pimenta-do-reino a gosto.

Se necessário adeque o sal, por ultimo misture com 1 das caixinhas de creme de leite e reserve.

Montagem

Unte com azeite um refratário de vidro médio

Cologue o refogado todo no refratário, acrescente as fatias de mussarela sobre o refogado de frango (cubra todas as partes com a mussarela) e cubra com o purê de mandioquinha com batatas.

Polvilhe farinha de rosca e leve ao forno médio (180° C) por 40 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13715-escondidinho-de-frango-com-pure-de-mandioquinha.html