

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA DOCE:

Purê de batata doce: 1 kg de batata doce

água

noz-moscada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

FRANGO:

Frango: 500 g de peito de frango

água

1 folha de louro

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola

4 dentes de alho

1 tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA DOCE:

Purê de batata doce: Descasque as batatas doces e corte em pedaços médios.

Coloque em uma panela e cubra com água.

Deixe cozinhando até que fiquem bem macias.

Tire as e reserve a água do cozimento.

Amasse as e adicione aos poucos a água do cozimento até dar o ponto de purê bem liso.

Tempere com noz-moscada, sal e pimenta a gosto e reserve.

FRANGO:

Frango:Cozinhe o peito de frango em água abundante com uma folha de louro.

Quando estiver cozido, desfie, coloque em um refratário separado e reserve a água do cozimento.

Em uma panela média, acrescente o azeite, cebola, alho e gengibre. Deixe refogar até que a cebola fique transparente.

Acrescente o tomate e depois o frango desfiado.

Coloque um pouco do caldo do cozimento do frango para não deixar o refogado seco.

Tempere com sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário de vidro, coloque a camada de frango e em seguida uma camada de purê de batata doce.

Leve ao forno a 180° C por mais ou menos 20 minutos apenas para aquecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18870-escondidinho-de-frango-com-batata-doce-2.html>