

ESCONDIDINHO DE FRANGO PICANTE

INGREDIENTES

1 peito de frango (tamanho médio)
4 batatas grandes
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
1 tablete de caldo de galinha
1/4 cebola
1 dente de alho
sal a gosto
páprica doce a gosto
pimenta branca a gosto
pimenta preta a gosto
pimenta vermelha a gosto
pimenta calabresa a gosto
1 colher de molho de tomate

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas em água salobra (com sal), amasse-as.

Leve a fogo baixo com uma colher de manteiga, leite até virar uma mistura homogênea e cremosa, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela de pressão, refogue o alho, cebola e o caldo de galinha.

Coloque o frango cortado em cubos.

Adicione as especiarias (o mix de pimentas e sal).

Muito cuidado ao utilizar as pimentas, pois pode ficar muito forte, principalmente a pimenta calabresa.

Coloque pouca água, mas que dê para cobrir o frango.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos.

Desfie o frango e caso ainda tenha muita água na panela, deixe em fogo alto até "secar".

Adicione a colher de molho de tomate.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de vidro.

Coloque uma camada fina de purê de batatas.

Coloque todo o frango.

Depois cubra com o restante do purê.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 10 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20234-escondidinho-de-frango-picante.html>