ESCONDIDINHO DE FRANGO PICANTE

INGREDIENTES

1 peito de frango (tamanno medio)	
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, reserv	e.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/20234-escondidinho-de-frango-picante.html}$