

ESCONDIDINHO DE FRANGO A MODA DA RÚBIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de apresuntado
200 g de queijo prato
4 colheres de maionese
600 g de frango desfiado
150 g de azeitona picada
1 lata de seleta de legumes
1 cenoura ralada
200 g de bacon
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 dentes de alho amassados
1 colher de óleo
sal a gosto
pimenta do reino a gosto

MOLHO DE MILHO:

Molho de milho: 1 lata de milho verde
1 caixa de creme de leite
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o óleo, o alho e o bacon e depois frite-o.
Em seguida, despeje o frango, a azeitona, os legumes e a cenoura e misture.
Tempere com sal e pimenta, pode ser usado temperos prontos.
Coloque as duas colheres de extrato de tomate e misture, depois desligue o forno e reserve.
Em um refratário, coloque o purê de batatas e espalhe.
Passe as duas colheres de maionese sobre o purê, depois coloque as fatias de apresuntado e depois as fatias de queijo prato.
Despeje então todo o recheio por cima do purê e reserve.

No liquidificador, bata a lata de milho verde com o creme de leite.

Despeje toda a mistura sobre o recheio e em seguida polvilhe queijo parmesão por cima.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21655-escondidinho-de-frango-a-moda-da-rubia.html>