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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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