

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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