

# ESCONDIDINHO DE PEITO DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango já desfiado  
1 kg de batata espremida com manteiga (purê)  
340 g de molho de tomate tradicional  
1 vidro pequeno de leite de coco  
1 lata de creme de leite  
5 tomates picados  
1 cebola picada  
queijo parmesão ralado a gosto  
alho a gosto  
azeite a gosto  
cebolinha a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, e o alho picado no azeite.

Acrescente os tomates e o peito de frango desfiado, até dourar.

No liquidificador, bata o creme de leite, o leite de coco, o sal, a pimenta-do-reino e a cebolinha.

Misture esse creme ao purê e reserve.

Em um refratário untado, coloque o frango, por cima cubra com o purê, e por último coloque o molho de tomate tradicional.

Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21932-escondidinho-de-peito-de-frango.html>