

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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