

SUFLÊ DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

1,5 kg batatas

1 peito de frango

200 g de mussarela

molho de tomate

queijo ralado

1 xícara de leite

temperos a gosto (sal, knorr, coentro, cebola, alho, orégano)

2 cenouras

6 vagens

1 lata de milho

1 lata de ervilha

batata palha

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas, coloque numa panela para cozinar com sal.

Na panela de pressão, coloque o peito de frango sem pele por 15 minutos ou até que esteja totalmente cozido.

Desfie o frango e reserve.

Numa panela, coloque todos os temperos a gosto para fritar e assim, coloque o peito desfiado até ferver. Amasse as batatas e coloque na panela, a margarina, a cebola bem picada e 1/2 tablete de knorr.

Acrescente as batatas, mexendo sempre com um pouco de leite até que fique em ponto de purê bem grosso.

Num refratário, coloque a metade do purê no fundo, por cima o frango, mussarela, e feche com o restante do purê.

Polvilhe queijo ralado e deixe no forno por aproximadamente 30 minutos ou até a mussarela derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23528-sufle-de-frango-especial.html>