

ESCONDIDINHO DA NANY

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (desfiado/cozido)
2 caldos de galinha
5 batatas médias
300 ml de leite
7 fatias de pão sem casca
300 g de queijo muçarela
3 ovos
salsinha e cebolinha (a gosto)
pimenta-do-reino a gosto
1 cebola
2 colheres de azeite
orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o caldo de galinha e desfie.

Cozinhe as batatas na água do frango.

Refogue o frango com o azeite e a cebola, salsinha e a cebolinha e pode colocar os condimentos que mais gosta, e salgue a gosto, caso precise.

Esquente o leite com o outro caldo de galinha (até dissolver o caldo).

Coloque as fatias de pão, juntamente com a mistura do leite.

No refogado do frango (que está no fogo) coloque a mistura do pão, e mexa por um ou 2 minutinhos, após isso, coloque o queijo e misture por mais uns 2 minutos.

Unte uma travessa com óleo e coloque as batatas cortadas em rodela já cozidas.

Depois, coloque o refogado do frango.

Bata os ovos com uma pitada de sal, pimenta e orégano e coloque por cima do frango no refratário.

Leve ao forno em 200° C, por 30 minutos ou até cozinhar o ovo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23635-escondidinho-da-nany.html>