

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

6 mandioquinhas
5 batatas médias
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 copo (americano) de leite
1 kg de peito de frango
1 cebola pequena
1 tomate médio
1 tablete de caldo knorr de galinha
sal a gosto
1 limão pequeno
1 colher (café) de colorau
3 colheres (sopa) de ketchup
azeite
queijo parmesão ralado
catupiry

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com o limão, sal a gosto e o colorau e reserve por 3 horas.

Descasque as mandioquinhas e as batatas e em uma panela grande e leve-as para cozinhar com sal a gosto.

Enquanto a mandioquinha e a batata cozinham, corte o peito de frango em fatias e leve para grelhar.

Corte a cebola e o tomate bem picadinhos e refogue no azeite.

Apos grelhar o frango coloque-o no liquidificador para desfia-lo.

Em uma panela grande coloque o frango desfiado, com a cebola e o tomate refogado.

Adicione o ketchup e mexa bem.

Acrescente o tablete de caldo knorr e mexa até ganhar cor.

Amasse as mandioquinhas e as batatas em uma tigela grande de plástico com a margarina (ou manteiga) e o leite até ficar consistente.

Em uma tigela de sua preferência, coloque uma camada da massa (mandioquinha ou batata).

Depois, coloque o recheio e cubra-o com catupiry.

Coloque a última camada de massa e adicione o queijo parmesão ralado por cima.

Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos até gratinar.

Fique de olho para não queimar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25058-escondidinho-de-frango-com-catupiry.html>