

ESCONDIDINHO DE FRANGO E BATATA-DOCE

INGREDIENTES

1,2 kg de frango

2,6 kg de batata-doce

1 litro de leite sem lactose

1 lata de milho

azeitona a gosto

1 vidro de palmito

sal a gosto

colorífico a gosto

1 cebola

azeite

1 dente de alho

requeijão light

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e a cebola, mexendo até dourar.

Cozinhe o frango (previamente temperado com alho e sal) na panela de pressão com colorífico e sal.

Após o cozimento, desfie o frango e adicione o milho, o palmito e a azeitona.

Cozinhe a batata-doce sem casca e bata no liquidificador com leite.

Em uma travessa, coloque uma camada do purê de batata-doce, cobrindo todo o frango.

Adicione uma camada de requeijão e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26048-escondidinho-de-frango-e-batata-doce.html>