

FRANGO NO NINHO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 1 kg de batata
1 lata de creme de leite
1/2 cebola branca ralada
1 dente de alho amassado
1 tablete de caldo de galinha

FRANGO:

Frango: 1 kg de peito ou filé de frango
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
200 g de requeijão cremoso
1 xícara (chá) de molho de tomate tradicional
1/2 cebola picada
200 g de mussarela fatiada
cheiro-verde a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas, descasque e amasse-as.
Em uma panela, refogue o alho, a cebola, o caldo de galinha e o creme de leite.
Acrescente as batatas e cozinhe, mexendo bem por 5 minutos.

FRANGO:

Frango: Cozinhe o frango e desfie.
Acrescente todos os outros ingredientes e misture, exceto a batata palha e a mussarela fatiada.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo e os lados da travessa com o purê, deixando um espaço no centro.

Coloque o frango desfiado, preenchendo o centro da travessa.

Cubra com a batata palha e a mussarela fatiada.

Leve ao forno para gratinar, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26167-frango-no-ninho.html>