

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>