

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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