

FRANGO DE BOLOTA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
14 batatas médias
200 g de mussarela em barra
200 g de peito de peru em barra
100 g de queijo parmesão ralado
1 requeijão cremoso (400 g)
20 ml de leite
sal a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto, cozinhe e desfie e reserve.

Descasque as batatas, corte em rodelas e cozinhe até que fique em um ponto para amassar.

Corte a mussarela em cubinhos de cerca de 1 cm cada e reserve.

Rale o peito de peru e reserve.

Amasse as batatas.

Em uma panela, coloque a manteiga e, quando começar a derreter, acrescente as batatas e o leite. Corrija o sal.

Em uma travessa, misture o frango desfiado com o requeijão cremoso e o peito de peru ralado.

Preaqueça o forno a 200º C por 10 minutos.

Unte o marinex em que fará a montagem com um pouco de azeite.

Coloque uma fina camada de purê no marinex.

Acrescente a mistura de frango.

Com o restante do purê vamos fazer as bolotas.

Pegue com uma colher de sopa e amasse na mão, acrescente a mussarela em cubo e enrole.

Passe pelo queijo parmesão ralado e coloque em cima da mistura de frango.

Faça isso até cobrir todo marinex.

Se sobrar, jogue o restante da mussarela e queijo parmesão em cima das bolotas.

Coloque no forno e espere gratinar até formar uma casquinha por cima.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/26282-frango-de-bolota.html>