ESCONDIDINHO DE BATATA-DOCE E FRANGO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:500 g de peito de frango

curry a gosto

pimenta a gosto

sal a gosto

3 copos de água

1 xícara de cenoura ralada

1 tomate sem pele

1 xícara do caldo de frango

1/2 xícara de pimentão picado

1/2 xícara de cebola picada

3 dentes de alho

salsinha a gosto

MASSA:

Massa:4 batatas-doce

3 colheres (sopa) de fécula de batata ou farinha de arroz

2 ovos

1 colher (sopa) de mostarda

1/2 xícara do caldo de frango

1 fio de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Em uma panela de pressão, adicione o peito de frango, o curry, a pimenta e água.

Deixe no fogo por 15 minutos.

Após, reserve o caldo do frango, feche novamente a tampa e sacuda a panela para que o frango desfie.

Refogue o frango desfiado com o alho e a cebola.

Em seguida, acrescente o tomate, o pimentão, a cenoura e o caldo do frango reservado.

Deixe por mais 10 minutos apurando o sabor.

MASSA:

Massa:Cozinhe as batatas e logo após, amasse-as com um garfo.

Adicione os ovos, o caldo de frango, a mostarda, o azeite e, por fim, a fécula de batata, até obter uma massa firme.

Em um refratário, acrescente uma camada de massa e, em seguida, o frango refogado.

Por fim, adicione mais uma camada de massa.

Pincele uma gema para dourar no forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27360-escondidinho-de-batata-doce-e-frango-sem-gluten.html