

QUESADILHA INSANA

INGREDIENTES

400 g queijo mussarela
400 g queijo prato
400 g queijo provolone
400 g queijo catupiry
400 g queijo cheddar
100 g queijo parmesão
2 peitos frango
500 g bacon (fatiado em tiras de preferência)
pão (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços e coloque-os para cozinhar, por 20 minutos em uma panela de pressão (20 minutos após a panela pegar pressão), adicione sal a gosto.

Enquanto o frango cozinha, separe, aproximadamente, 1/3 do bacon e corte em pedaços menores.

Frite o bacon em tiras e os pedaços cortados.

Após o frango cozer, desfie-o e misture com o bacon cortado em pedaços.

Para desfiar, após os 20 minutos de cozimento, retire a água da panela de pressão e chacoalhe a panela, com a tampa fechada, com o frango dentro por alguns segundos, o frango irá se desfiar sozinho.

Depois do recheio estar preparado, escolha um recipiente, razoavelmente largo, e comece a colocar as camadas de queijo.

Queijo provolone, queijo prato, queijo mussarela, catupiry na borda, frango com bacon no centro, queijo provolone, queijo prato, até terminar os ingredientes.

Depois de montado o prato, coloque o queijo parmesão no topo e leve ao forno por, aproximadamente, 10 minutos.

Retire do forno e sirva em pratinhos com pedaços de pão como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28477-quesadilha-insana.html>