

ESCONDIDINHO DE FRANGO À MODA DO CHEFE

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 3 batatas médias sem casca e cozidas

1 dente de alho picado

1/2 sachê sazón "massas" (laranja)

150 ml de leite

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Coloque as batatas já cozidas em um recipiente e amasse.

Acrescente 1/2 sachê de sazón massas (ou se preferir apenas um pouco de sal a gosto), misture bem e reserve.

Em uma panela coloque um fio de azeite e acrescente o alho para dourar.

Em seguida abaixe o fogo e adicione as batatas amassadas.

Misture um pouco e, já em seguida, acrescente o leite aos poucos.

Vá colocando o leite e misturando até obter uma mistura homogênea (para um ponto do purê mais mole basta colocar mais um pouquinho de leite), reserve.

Coloque o forno na temperatura máxima.

Agora em uma assadeira de vidro, montamos as camadas.

Na 1ª camada coloque um pouco de purê para o frango não grudar no fundo, depois frango, purê, frango e purê.

Por último coloque algumas fatias de muçarela por cima e leve ao forno por cerca de 15 a 30 minutos.

Cada forno tem temperaturas diferentes, por isso digo de 15 a 30 minutos, mas uma dica é ficar de olho no queijo, quando estiver gratinado é só tirar e servir.

Após tirar do forno tem a opção de colocar batata palha por cima antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29641-escondidinho-de-frango-a-moda-do-chefe.html>