

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 kg aipim descascado

200 g requeijão

cheiro verde (a gosto)

sal

queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 kg peito de frango

molho de tomate ou extrato de tomate

cheiro verde (a gosto)

1 pitada de curry

1 pitada sal

1 colher de sopa de óleo

3 dentes de alho

100 g requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em seguida tempere o peito de frango com alho e sal.

Na panela de pressão coloque uma colher de sopa de óleo, deixe esquentar e coloque o peito de frango temperado (em tiras ou inteiro) para dar uma esquentadinha, até ficar branquinho.

Coloque água na panela de pressão cobrindo totalmente o frango.

Espere a água ferver, tampe a panela e deixe na pressão por 15 minutos.

Ao terminar escorra apenas a água da panela, espere a panela esfriar um pouco, tampe novamente com o frango ainda dentro e sacuda a panela por mais ou menos 1 minuto, essa dica incrível te ajudará a desfiar totalmente o frango sem muito esforço, poupando seu tempo.

Em outra panela doure meia cebola em óleo quente e coloque um pouco de molho ou extrato de tomate.

Deixe esquentar, em seguida adicione o frango aos poucos, mexendo para que o molho fique em todo frango.

Prove o sal e adicione mais, caso precise, coloque uma colher de chá rasa de curry e cheiro verde (a seu gosto).

Se achar que o frango está seco pode adicionar três dedos de água.

MASSA:

Massa:Em uma panela de pressão coloque todo o apim.

Cubra com água e coloque uma colher de sopa de sal, espere a água levantar fervura.

Tampe a panela e deixe na pressão por 15 ou 20 minutos.

Após o cozimento escorra o aipim.

Com ele ainda quente amasse tudo e vá adicionando requeijão, uma pitada de cheiro verde e, se preciso, sal, misture bem.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário de vidro, adicione a massa de aipim no fundo e nas bordas, deixe no mínimo dois dedos de massa no fundo.

Adicione o recheio de frango desfiado deixando um espaço em cima.

Tampe a torta com o resto da massa de aipim.

Em seguida coloque uma camada rasa de requeijão e jogue queijo ralado por cima.

Finalize no forno preaquecido por 20 minutos para dar uma esquentada e dourar o queijo ralado.

Cozinhe o aipim enquanto prepara o recheio do frango desfiado em outra panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30032-escondidinho-de-aipim-com-frango.html>