

BALAO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 lata de ervilhas

1 lata de palmito picado

3 ovos cozidos

1 kg de batatas

200 g de azeitonas verdes picadinhas

1/2 kg de tomates

1 pacote de macarrão talharine fitas largas

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque 1 tira de macarrão, colocando a ponta no fundo da tigela e deixando a outra ponta para fora da tigela, vá colocando todas as fitas do macarrão trançando as fitas no fundo e deixando as pontas para fora da tigela.

Coloque o purê de batatas por cima começando pelo fundo e nas bordas da tigela.

Acrescente o frango, o palmito, ervilhas, ovos cozidos, azeitonas e por cima o purê. Vá trançando as pontas do macarrão, cobrindo todo o recheio, formando o balão.

Leve ao fogo uma panela com a tigela dentro em banho-maria.

Tampe a panela até o macarrão ficar quente.

Cubra com molho de tomate ou molho branco e enfeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31824-balaio-de-frango.html>