

BALAIO 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 balaio.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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