

PAVÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de batatas
3 colheres sopa de manteiga
2 colheres sopa de queijo ralado
1 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 tablete caldo de galinha
1 colher sopa de azeite
1 cebola pequena picadinha
4 dentes de alho bem amassado
1 lata de milho verde sem água(reserve a água para cozinhar o peito de frango)
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta-do-reino
1/2 xícara de chá de salsinha picadinha
2 colheres sopa de farinha de trigo
1/2 litro de leite
150 g de catupiry
100 g de queijo provolone ralado
manteiga para untar
farinha de rosca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas na panela cubra com água e sal e leve para cozinhar até ficarem macias.

Depois de cozidas e sem casca, ainda quente, amasse-as bem juntamente com a metade da manteiga e o queijo ralado.

Misture bem.

Cozinhe o peito de frango na água do milho juntamente com o caldo de galinha.

Depois de cozido deixe esfriar, desfie e reserve.

Unte um refratário com manteiga e polvilhe farinha de rosca, reserve.

Coloque na panela o azeite, leve ao fogo e doure o alho e a cebola.

Acrescente o milho e o frango desfiado, refogue bem por 3 minutinhos ou até ficar seco.

Retire do fogo, junte a salsinha, pimenta e o sal e misture bem.

No refratário untado faça uma camada com as batatas no fundo e nas laterais, a seguir espalhe o recheio.

Na mesma panela coloque o restante da manteiga, leve ao fogo e acrescente a farinha de trigo dissolvida no leite, mexa bem até engrossar e cozinhar.

Retire do fogo e acrescente o catupiry mexendo até encorpar.

Distribua por cima do frango.

Polvilhe queijo provolone e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32098-pave-de-frango.html>