

FRANGO ESCONDIDINHO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1/2 kg de peito de frango

Tabletes de caldo de galinha

1 cebola

2 dente de alho amassado

1 colher (chá) de Maggi Fondor

1 copo de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, depois de cozido desfie.

Cozinhe bem a mandioca com sal.

Frite o alho, a cebola e os tabletes de caldo de galinha , depois em seguida acrescente o frango desfiado na panela e mexa bem conservando em fogo baixo.

Amace a mandioca já cozida e tempere com maggi fondor e depois misture o creme de leite

Em um refratário untado com manteiga despeje um pouco de mandioca o frango e o restante da mandioca.

Para finalizar cubra com o requeijão cremoso e polvilhe com o queijo ralado.

Coloque em formo médio pre aquecido ate que você veja que o requeijão cremoso em cima esteja pulando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32277-frango-escondidinho.html>