

# PAVÊ DE FRANGO CHIMIFRANGO

## INGREDIENTES

350 gramas de filé de frango  
2 dentes de alho  
1/2 cebola  
1 tomate  
3 colheres de manteiga  
2 colheres de farinha de trigo  
3 colheres de polpa de tomate  
1/2 lata de milho  
1/2 lata de ervilha  
1/2 cenoura grande ralada  
100 g presunto  
100 g mussarela  
cebolinha a gosto  
1 tablete de caldo de galinha  
3 colheres de requeijão  
batata palha  
4 xícaras de leite  
1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar na panela de pressão por 20 minutos;

Retire a semente do tomate e corte em cubinhos bem pequenos;

Pique o alho e a cebola;

Coloque uma colher de manteiga na panela ao fogo alto, adicione o alho e uma colher de cebola e doure, adicione o tomate e mexa até derreter um pouco o tomate;

Retire a panela dele pressão do fogo com cuidado esfrie um pouco e abra, retire a água do frango e tampe novamente a panela, sacuda a panela com vontade e o frango estará desfiado.

Termine de limpá-lo e adicione ao tomate, mexa até ficar bem misturado.

Em fogo alto, adicione a polpa e a cenoura e refogue, adicione a ervilha e o milho, e com o restante dos ingredientes faça um molho branco básico, misture o presunto, a mussarela, o creme de leite, a cebolinha o requeijão e em um refratário forre com batata palha, e intercale com o frango, leve ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32572-pave-de-frango-chimifrango.html>