

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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