

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM MANDIOQUEIJO (REQUEIJÃO DE MANDIOCA)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de azeite

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

400 g de carne de frango cozida com 1 caldo de frango e desfiada

3 tomates picados sem sementes

1/2 xícara (chá) de caldo de frango (caldo do cozimento do frango)

3 colheres (sopa) de salsinha picadinha

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem.

Junte o frango desfiado, o tomate e o caldo do cozimento do frango. Mexa bem e cozinhe por dez minutos em fogo baixo para o líquido secar.

Tempere com sal, salsinha e pimenta.

Misture bem e mantenha em fogo baixo por mais cinco minutos, mexendo às vezes.

Nesse momento adicione a azeitona, o palmito, a ervilha ou o brócolis e desligue o fogo.

Coloque o frango em uma assadeira ou pequenos ramequins (potinhos de porcelana individuais para ir ao forno) e distribua o mandioqueijo por cima às colheradas.

Salpique orégano por cima e leve ao micro-ondas ou forno apenas para aquecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34837-escondidinho-de-frango-com-mandioqueijo-requeijao-de-mandioca.html>