

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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