

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 cebola grande
2 caldos de frango
250 g de bacon
1 calabresa
1 vidro de palmito
1 colher de sopa de azeite
1 lata de milho
2 latas de creme de leite
2 colheres de maizena
500 g de queijo mussarela
cheiro verde a gosto
sal
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os peitos de frango em uma panela e cozinhar. Após cozidos desfie e reserve.

Corte o bacon e a calabresa em pedaços pequenos.

Em uma panela colocar o azeite e fritar o bacon e a calabresa juntos.

Coloque a cebola e deixe dourar.

Coloque o peito de frango desfiado, o milho, sal e pimenta do reino.

Coloque o caldo de galinha e água até que cubra, deixe ferver.

Após levantar fervura espere uns 5 a 8 minutos, dissolva a maizena em água ou leite e coloque dentro da panela.

Deixar cozinhar por mais 5 minutos.

Desligue o fogo, coloque o creme de leite sem o soro e mexa bem.

Por último coloque o palmito.

Coloque em uma forma e cubra com o queijo mussarela.

Levar ao forno por 10 a 15 minutos.

Servir com arroz branco e batata palha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35244-escondidinho-de-frango-com-palmito.html>