

ESCONDIDINHO DE FRANGO ESPETACULAR

INGREDIENTES

400 g de frango desfiado

1 caixa de creme de leite

3 tomates picados

1 cebola grande picada

6 dentes de alho amassados ou picados

4 colheres de sopa de salsinha e cebolinha picadas

sal

10 azeitonas picadinhas

1 colher de sobremesa de maizena ou farinha de trigo

pimenta vermelha

1 kg de batatas ou mandioca (já feito o purê)

1 copo de requeijão

1 copo de leite

queijo ralado ou mussarela para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o purê das batatas ou de mandioca.

Leve ao fogo mexendo, acerte o sal e coloque o copo de leite e de requeijão (pode ser catupiry) deixe bem pastoso.

Em outra panela coloque o frango e mexa em fogo brando.

Coloque o alho, a cebola, o tomate e a azeitona e mexa até refogar.

Acerte o sal e a pimenta.

Por último coloque o creme de leite e a salsinha.

Se ficar muito líquido é só colocar 1 colher de sobremesa de maizena ou farinha de trigo dissolvido em meio copo com água, desligue e reserve.

Em uma forma de vidro ou de alumínio coloque uma parte pequena do purê, todo o frango e por último o resto do purê, vedando bem o frango.

Coloque mussarela ou queijo ralado por cima e leve ao forno para gratinar.

Quando estiver dourado por cima pode servir.

Fica ótimo com arroz branco e batata palha!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35579-escondidinho-de-frango-espétacular.html>