

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiado
1 sachê de sazón (de sua escolha)
2 sachês de molho de tomate pronto
1 lata de milho verde
1 cebola pequena ralada
1 dente de alho
1 colher de sopa de margarina
500 g embalagem grande de requeijão para culinária
500 g de mussarela ralada
250 g de champignon
Sal a gosto

PURÊ:

Purê: 1 kg de batata
250 ml de leite
1/2 cebola ralada
1 dente de alho ralado
1 colher de margarina
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Após cozinhar, desfie o frango e separe.
Em uma panela, coloque a margarina, a cebola e o alho até que doure.
Acrescente o frango, o molho, o sazón, o sal e misture bem.
Acrescente o milho, o champignon, mexa e reserve.

PURÊ:

Purê: Após cozinhar as batatas, amasse-as.

Em uma panela, coloque a margarina, a cebola e o alho até que doure.

Acrescente o leite, o sal e misture.

Em seguida coloque a batata e mexa até que vire um purê.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira funda, coloque o frango, por cima o requeijão, cubra com o purê e por último a mussarela.

Leve a assadeira para o forno preaquecido.

Deixe o queijo gratinar em fogo médio.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36259-escondidinho-de-frango-com-champignon.html>