

ESCONDIDINHO RÁPIDO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango sem osso
600 ml de leite
200 ml de água
4 cubos de caldo de legumes
2 colheres de margarina
1 pacote de purê de batata instantâneo
400 g de queijo mussarela ralado grosso
1 sachê de molho de tomate pronto
alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango em uma panela de pressão.
Cubra com água e acrescente os cubos de caldo de legumes.
Cozinhe em fogo alto, passe pelo processador para deixar desfiado.
Frite o alho e a cebola, acrescente o frango cozido e desfiado e na sequência o sachê de molho.
Mexa bem e coloque em todo refratário.
Aqueça o forno a 230°C.
Rale a mussarela ou passe pelo processador e coloque a metade por cima do frango no refratário.
Em uma panela grande leve ao fogo e coloque o leite e os 200 ml de água.
Acrescente o caldo de legumes e a margarina.
Quando estiver quase fervendo desligue o fogo e acrescente o pacote de purê instantâneo.
Mexa até ficar consistente.
Coloque tudo por cima do frango com queijo que já está no refratário e espalhe.
Finalize com o restante do queijo.
Leve ao forno para gratinar o queijo e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36723-escondidinho-rapido-de-frango.html>