

# 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.  
Mexe 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.  
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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