

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 230ºC.

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 esta 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>