

MISTURADINHO DA POLLY

INGREDIENTES

500 g de arroz
1 frango
1 vidro de milho verde
1 vidro de ervilha
500 g de queijo prato
500 g de fiambre
1 kg de batata
2 caixas de creme de leite
sal a gosto
queijo ralado a gosto
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente e reserve, depois de frio misture a ervilha, o milho verde e o fiambre em cubos.

Tempere o frango como de costume, depois de bem cozido coloque-o em uma panela para escorrer o molho (não jogue o molho fora). Depois de frio e escorrido, desfie o frango com as mãos (pode ficar pedacinhos maiores).

Coloque o frango desfiado em uma panela junto com uma caixa do creme de leite.

Misture e coloque um pouco do molho para dar mais gosto ao preparo. Cozinhe, mexendo sempre até levantar fervura.

Cozinhe as batatas, depois, sem a casca, amasse-as e coloque em uma panela junto com uma caixa de creme de leite e um pouco de sal, mexa até soltar da panela (purê de batata).

Numa travessa de vidro unte com um pouco de manteiga e coloque uma camada de arroz, uma do creme de frango, uma do purê de batata.

Cubra tudo com as fatias do queijo prato e polvilhe com o queijo ralado para gratinar.

Esquente o forno por uns 10 minutos e coloque a travessa. Assim que dourar o em cima, o prato está pronto! Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37800-misturadinho-da-polly.html>