

# ESCONDIDINHO DE MACARRÃO DA ABIMA

## INGREDIENTES

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: 2 colheres das de sopa de azeite de oliva  
2 dentes de alho amassados  
1 cebola grande cortada em cubos pequenos  
6 tomates grandes sem pele e cortado em cubos bem pequenos  
1 envelope de caldo de frango  
1 folha de louro  
1 kg de peito de frango cozido e desfiado  
1 colher das de chá de pimenta dedo-de-moça  
50 g de azeitona preta fatiada  
cheiro verde a gosto  
sal e pimenta-do-reino branca a gosto

### MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 2 colheres das de sopa de manteiga  
2 colheres das de sopa de farinha de trigo  
600 ml de leite integral frio  
4 colheres das de sopa de queijo tipo parmesão  
sal e pimenta-do-reino branca a gosto

### COBERTURA:

Cobertura: 250 g de mandioquinha cozida e espremida ainda quente  
3 gemas  
1 receita de molho bechamel  
2 colheres das de sopa de salsinha fresca picada  
2 colheres das de sopa de queijo ralado  
3 claras batidas em ponto de neve

### PARA MONTAGEM:

Para montagem: Refratário grande untado com manteiga e polvilhado com farinha de rosca

1 receita de recheio de frango

150 g de requeijão cremoso de consistência firme

1 receita de cobertura

100 g de queijo parmesão ralado ou queijo coalho

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Em uma panela aqueça o azeite e frite o alho.

Junte a cebola, os tomates, o caldo de frango e a folha de louro. Deixe cozinhar por cinco minutos e acrescente o peito de frango desfiado, a pimenta dedo-de-moça, a azeitona, cheiro-verde e tempere a gosto. Utilize na montagem.

### MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Em uma panela derreta a manteiga e doure a farinha. Junte o leite frio e mexa constantemente até abrir fervura e engrossar. Tempere a gosto e utilize frio.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture bem a mandioquinha com as gemas, molho bechamel, salsinha, queijo ralado e por último misture delicadamente às claras em neve. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa no refratário, distribua o recheio de frango, o requeijão, a cobertura e finalize com o queijo parmesão.

Leve ao forno aquecido a 200 °C por aproximadamente quinze minutos ou asse até dourar. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38050-escondidinho-de-macarrao-da-abima.html>