

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38050-escondidinho-de-macarrao-da-abima.html>