

GRATINADO DE FRANGO AO CREME DE MILHO E PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortado em cubinhos bem pequenos

6 batatas médias

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde (sem a água)

3 dentes de alho amassados

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de cebolinha cortada em rodelinhas finas

1 colher (sobremesa) de páprica doce (em pó)

1 colher (sopa) de amido de milho (Maizena)

2 colheres (sopa) de margarina

100 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas ao meio, cozinhando-as em água e sal na panela de pressão por 10 minutos, em fogo alto.

Retire-as da água, amasse-as com um garfo e acrescente uma colher de sopa bem cheia de margarina.

Misture muito bem até que fique homogêneo, formando um purê firme. Reserve.

Numa panela larga, refogue os dentes de alho amassados em uma colher de sopa de margarina, até que fique douradinho (fogo baixo).

Junte o frango em cubinhos, a páprica doce, a cebolinha picada e sal a gosto, mexendo bem, deixando-o cozinhar na própria água que solta.

Tampe a panela e, em fogo baixo, deixe de 8 a 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Enquanto isso, bata no liquidificador o milho verde (sem a água), o creme de leite, o amido de milho e sal a gosto, até que fique bem homogêneo. Reserve.

Assim que o frango já estiver mais sequinho, quase sem nada da água que solta, acrescente o creme reservado e vá mexendo até que fique com uma consistência mais firme.

Unte um refratário grande com margarina, despeje todo o creme com o frango e, por cima, distribua o purê de batatas arrumando-o com um garfo (o purê terá esfriado um pouco e, por isso, terá ficado mais firme).

Por último, distribua o queijo mussarela ralado e leve ao forno preaquecido até ficar douradinho.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38953-gratinado-de-frango-ao-creme-de-milho-e-pure-de-batata.html>