

ESCONDIDINHO DE FRANGO DIFERENTE

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:1 kg mandioca cozida

1/2 copo de leite

sal a gosto

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o alho e frite um pouco o frango.

Coloque a cebola, o sal, a pimenta-do-reino, acrescente o milho verde, creme de leite e o tomate. Cozinhe e adicione um pouco de água, se precisar, coloque o requeijão e deixe cozinhar.

Bata todos os ingredientes do purê no liquidificador, aos poucos para não pesar.

O creme tem que ficar grosso.

Unte um refratário com manteiga intercalando as camadas .

Forno por 20 minutos ou 30 até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39160-escondidinho-de-frango-diferente.html>