

LANCHE PURARGUITO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

2 tomates, sem pele e sem sementes picado

1 peito de frango sem pele e sem osso cozido e desfiado

1/2 xícara (chá) de polpa de tomate

1 sachê de tempero sazón verde

1/2 colher (sopa) de sal

1 xícara (chá) de palmito picado (opcional)

1 colher (sopa) de salsa picada

1 embalagem de ajinomoto caseirinho purê de batata (800 ml)

100 g de muçarela em fatias

MODO DE PREPARO

Em uma panela média aqueça o óleo em fogo alto e refogue a cebola e o alho por 3 minutos ou até que fiquem dourados.

Junte o tomate e o frango, cozinhe por 5 minutos.

Acrescente a polpa de tomate, o tempero sazón, o sal e o palmito.

Cozinhe por mais 5 minutos, polvilhe a salsa, retire do fogo e reserve.

Em outra panela ferva a água, desligue o fogo e adicione o ajinomoto caserinho purê de batata. Misture bem até encorpar.

Cubra com o purê e com as fatias de muçarela.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40145-lanche-purarguito.html>