

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de mandioca
500 g de mussarela ralada
1 saquinho de sazón
1/2 cebola
1/2 maço de cebolinha verde
2 colheres de manteiga
1 copo de leite
1 creme de leite
sal, a gosto
pimenta, a gosto
noz moscada, a gosto

CARNE:

Carne:500 g de peito de frango cozido e desfiado
1 caldo knorr sabor carne
2 colheres de óleo
2 colheres de massa de tomate
1/2 cebola
2 dentes de alho amassados
sal, a gosto
pimenta, a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Em uma panela coloque as duas (2) colheres de óleo, alho, cebola e o caldo knorr.
Espere fritar e acrescente o frango e tempere a gosto, quando estiver quase pronto acrescente as duas colheres de massa de tomate. Desligue o fogo e reserve.

MASSA:

Massa:Cozinhe a mandioca na pressão até ficar bem mole, amasse bem e reserve. Em uma panela coloque duas colheres de manteiga e 1/2 cebola para fritar (reserve a outra metade da cebola para colocar quando a massa estiver ficando pronta).

Misture a mandioca cozida, o creme de leite e mexa bem até misturar.Coloque o leite, sal, pimenta e noz moscada (a gosto). Mexa bem e quando a massa estiver misturada adicione a cebolinha picada e 250 g de mussarela ralada, quando a mussarela derreter na massa desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma de vidro com manteiga ou óleo, faça uma fina camada com a massa e acrescente a carne por cima, em seguida tampe a carne com outra camada da massa.

Para finalizar coloque o restante da mussarela ralada por cima (250 g) e um pouco de cebolinha verde (para enfeitar).

Leve ao forno por 20 minutos em fogo médio e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40496-escondidinho-de-mandioca-com-frango.html>