

FRANGO EM CAMADAS

INGREDIENTES

6 filés de peito de frango
1/2 tablete de caldo de galinha
1/2 xícara (chá) de molho de tomate
1/4 xícara (chá) de vinho branco seco
3 batatas médias picadas em 4
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de leite
5 colheres (sopa) de maionese
4 pães franceses cortados em tamanho médio
1 colher (sopa) de molho de pimenta
1 cebola média picada
2 tomates sem pele e sem sementes cortados em rodelas
meio pimentão verde cortado em rodelas
meio pimentão amarelo cortado em rodelas
meia xícara (chá) de requeijão cremoso
1 gema de ovo
2 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 dúzia de ovos de codorna cozidos
quanto baste de azeitona verde picada
quanto baste de orégano
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e acrescente os filés de frango.
Doure-os e se for necessário acrescente um pouco de água para poder cozinhar.
Espere esfriar, desfie-os e reserve.
Em outra panela cozinhe bem as batatas e a amasse-as bem.
Aproveite a mesma panela do cozimento da batata e aqueça a manteiga.
Acrescente em seguida as batatas, o leite, o sal e a pimenta-do-reino.

Misture bem e reserve.

Coloque sobre uma panela um pouco de azeite e refogue a cebola.

Acrescente o frango, o vinho, o molho de tomate, o caldo de galinha, o orégano e o molho de pimenta e deixe ferver.

Desligue o fogo e reserve.

Cozinhe por 2 minutos em uma frigideira os pimentões e reserve.

Pegue uma forma de sua preferência e unte com um fio de azeite.

Ajeite os 4 pães franceses já cortados em sentido circulatório sobre a forma

Acrescente a maionese e espalhe bem

Coloque em seguida o frango, os pimentões, o tomate e as azeitonas respectivamente.

Adicione um pouco de azeite e por cima acrescente o purê de batatas

Bata num liquidificador o requeijão, os queijos e a gema do ovo por no mínimo 2 minutos

Acrescente sobre o purê esta mistura e enfeite por último com os ovos de codorna

Leve a forma ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por em média 15 minutos.

Sirva ainda quente com arroz branco e cheiro-verde picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42081-frango-em-camadas.html>