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 media 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 duzia 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 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 minimo 2 minutos

Acrescente sobre o purê esta misture e enfeite por ultimo com os ovos de codorna

Leve a forma ao forno preaquecido a 180ºC 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