

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 peito de frango

tempero a gosto

100 g de presunto

200 g de queijo mussarela

purê de batata

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie, tempere ele com todos os temperos que você costuma utilizar. Reserve.

Pique bem o presunto, a mussarela pode ser cortada em pedaços maiores ou se preferir coloque as fatias.

Pegue umas 8 batatas, cozinhe e amasse, em uma panela coloque uma colher de manteiga um pouco de sal a gosto e 4 colheres de leite. Reserve.

Pegue uma travessa de vidro e coloque no fundo o frango desfiado já temperado e cubra com o purê, em seguida coloque o presunto e o queijo, faça quantas camadas couber na forma. No final cubra com fatias de mussarela e salpique um pouco de queijo ralado.

Leve ao forno até derreter o queijo e sirvam com arroz branco, batata frita ou batata palha e uma saladinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42179-escondidinho-de-frango-com-pure-de-batata.html>