ESCONDIDINHO DE FRANGO COM BATATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 batatas médias

1 cebola média picada

2 colheres de sopa de margarina

3 colheres de sopa de requeijão cremoso

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cortado em cubinhos pequenos

1 cebola picada

1 dente de alho grande

1 tomate picado

1/2 xicara de água

1/2 lata de milho

1/lata de ervilha

1 colher de chá de corante

1/2 colher de chá de pimenta do reino

Sal e pimenta a gosto

1/2 tablete de caldo de galinha

2 colheres de sopa de catchup

1/2 colher de sopa de mostarda

1/2 caixa de creme de leite

100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Depois de cozinhar as batatas, retire a casca e amasse.

Em seguida, doure a cebola picada em duas colheres de margarina e acrescente as batatas amassadas. Tempere com uma pitada de sal, se preferir.

Deixe refogar por 2 minutos e desligue.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Tempere o frango cortado em cubinhos com o corante, a pimenta-do-reino e sal, ou outro tempero de sua preferência.

Refogue a cebola e o alho.

Acrescente o frango e refogue.

Coloque o tomate picadinho, o catchup, a mostarda, água e o tablete de galinha e deixe cozinhar por 10 minutos.

Acrescente o milho, a ervilha e o creme de leite e desligue.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário com margarina e espalhe a batata.

Por cima da batata, passe o requeijão.

Coloque o recheio por cima do requeijão e cubra com o queijo mussarela.

Leve ao forno médio para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42191-escondidinho-de-frango-com-batata.html