

ESCONDIDINHO DE ABÓBORA E FRANGO DEFUMADO

INGREDIENTES

1 frango defumado

1 kg de abóbora japonesa cortada em picadinho

1 tablete de caldo de galinha

400 g de creme de leite

2 colheres de sopa de margarina qually

sal e pimenta do reino à gosto

noz-moscada ralada a gosto

1 cebola média ralada

1 dente de alho picado

1 colher de sopa de óleo

cheiro-verde picado a gosto

250 g de requeijão

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Retire a pele do frango defumado e descarte.

Desfie toda carne do frango e reserve.

Em uma panela cozinhe a abóbora até que fique bem macia, escorra a água e passe-a no escorredor de batata.

Coloque em uma panela, acrescente o caldo de galinha dissolvido eu um pouco de creme de leite quente, o restante do creme de leite e a margarina, tempere com sal e a pimenta-do-reino e noz-moscada.

Misture junto ao resto do creme de leite na panela muito bem e reserve.

Em outra panela aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho, o frango desfiado, o cheio-verde e misture.

Em um refratário espalhe o frango e cubra com o purê de abóbora, por último faça uma camada de requeijão.

Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno para gratinar até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42316-escondidinho-de-abobora-e-frango-defumado.html>