

ESCONDIDINHO DE FRANGO DA SUZY

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1 lata de milho verde
1 kg de peito de frango
1 lata de ervilha
1 lata ou 1 caixinha de creme de leite
cheiro-verde a gosto
cebola a gosto
tomate a gosto
alho a gosto
2 tabletes de knorr de galinha caipira
1 colher de (sopa) de margarina
colorau a gosto
1 xícara de (chá) do caldo do peito
1/2 kg de queijo mussarela ou de coalho

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar descascadas e um pouco de sal, corte o peito de frango em pedaços.

Lave e tempere com alho e cebola.

Deixe o frango refogar na colher de margarina e o colorau, com cebola e o alho e só depois colocar as outras verduras.

Depois de cozido coloque para esfriar e desfie.

Quando as batatas estiverem cozidas faça um puré com as batatas. Pegue o creme de leite, coloque em uma vasilha e reserve, em seguida adicione a lata de milho verde e a de ervilha e a xícara de chá do caldo do peito, mexa e reserve.

Unte um pirex de vidro e coloque a primeira camada do puré de batata e em seguida coloque frango, o creme que você preparou com creme de leite, o milho verde e a ervilha, depois uma camada de queijo e outra de frango e a última de purê.

Leve ao forno e espere quando o purê fica amarelinho, é só desligar o forno e servir em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42542-escondidinho-de-frango-da-suzy.html>