

ESCONDIDINHO DE FRANGO SIMPLES E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
1 sachê de molho pronto
1 pacote de purê de batata instantâneo Yoki
200 g de mussarela
1 sazón para massas e molhos
orégano a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
1 folha de louro(para o recheio)
margarina culinária para untar o refratário
água para cozinhar o peito de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango em panela de pressão por 40 minutos para que fique bem molinho, lembrando que a água deverá cobrir o peito

Após esfriar desfiar o peito e colocar o sachê de molho pronto com a pimenta-do-reino, o sazón, a folha de louro e o sal a gosto.

Deixar cozinhar um pouco em fogo baixo para que pegue bem o gosto dos temperos e o frango incorpore bem com o molho.

Em outra panela preparar duas receitas do purê de batata Yoki e reservar.

A montagem é simples.

Untar um refratário retangular com margarina culinária até a borda.

Colocar todo o frango desfiado temperado.

Colocar o purê de batatas instantâneo de maneira que cubra todo o frango.

Cobrir com a mussarela e o orégano a gosto.

Levar ao forno por 20 minutos a 220°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43265-escondidinho-de-frango-simples-e-rapido.html>