

ESCONDIDINHO DE BATATA COM FRANGO

INGREDIENTES

5 a 6 batatas cozidas em água e sal

1 cebola

2 colheres (chá) de alho triturado

1 vidro de leite de coco de 200 ml

4 colheres de azeite

2 tomates sem pele e sem sementes

250 g de peito de frango

1 colher (sopa) de catchup

2 colheres (sopa) de shoyu

1/2 lata de extrato de tomate

sal a gosto e salsinha picadinha ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue metade da cebola bem picadinha e uma colher de alho com duas colheres de azeite, coloque o frango e refogue junto, deixe um pouco mexendo sempre.

Adicione o shoyu, o catchup e o extrato de tomate.

Adicione água, se precisar tempere com sal, deixe cozinhar até que você consiga desfiá-lo.

Com as batatas já cozidas esprema ou rale no ralador, refogue a outra metade da cebola bem picadinha, a outra colher de alho e o restante do azeite, não deixe o tempero escurecer.

Coloque as batatas, mexa bem com colher de pau, aos poucos adicione o leite de coco, mexendo para não grudar.

Se ficar muito duro dissolva o leite com um pouco de água, prove o sal, com o frango já desfiado e se ficar com muito molho tire um pouco e o restante dissolva uma colher de (sopa) de amido de milho com um pouco de água e misture no molho com o frango para ficar um caldo grosso.

Forre um refratário com um pouco do purê.

Coloque o frango, espalhe por toda a forma, coloque a salsinha, cubra com o restante do purê.

Leve ao forno para dar uma gratinada (queijo ralado opcional) se você ou alguém da sua família não tiver problemas com lactose pode colocar o queijo ralado de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43846-escondidinho-de-batata-com-frango.html>