DELÍCIA DE PÃO DE FÔRMA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 Kg de peito de frango cozido e desfiado

200 g de azeitonas picadas

1 lata de milho verde

1 lata de molho de tomate pronto

1 cebola média picada

3 colheres de óleo

sal a gosto

orégano e cheiro-verde à gosto

PURÊ:

Purê:5 batatas médias cozidas e amassadas

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Aqueça o óleo, frite a cebola. Coloque o milho com a água, as azeitonas e o molho pronto, deixe ferver. Acrescente o frango e cozinhar mais um pouco e prove o sal. Coloque o orégano e o cheiro-verde. Desligue o fogo o reserve.

PURÊ:

Purê: Aqueça a margarina, coloque o sal . Junte as batatas incorporando bem a margarina derretida. Coloque, aos poucos, o creme de leite até o ponto de sua preferência. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um pirex (uso o oval grande, de aproximadamente 40 cm) com maionese, espalhe uma camada de pão de forma untado com maionese dos dois lados. Despeje metade do molho de frango, cubra com muçarela, mais uma camada de pão de forma untado com maionese, o restante do molho de frango, muçarela e pão de forma untado. Por cima cubra com todo o purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45818-delicia-de-pao-de-forma.html