

ESCONDIDINHO À LAILITÁ

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 700 g de batata
1/2 xícara de leite
1 colher de margarina (qualy)
sal a gosto.

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
1/2 refil de molho refogado de tomate
1 caldo de galinha
salsinha e cebolinha a gosto
1/2 copo de água
1 pitada de sal se precisar
3 dentes de alho
1 cebola picada
1/2 requeijão

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de mussarela
queijo ralado

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas, amasse, coloque o leite e a margarina, e sal a gosto, mexa tudo até formar um purê e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho e a cebola no azeite, coloque o frango desfiado, a salsinha e a cebolinha (somente um punhadinho, sem exagero).
Coloque o molho de tomate refogado junto com a água e o caldo de galinha e deixe apurar por uns cinco a dez minutos no fogo médio.

Prove para ver se o sal está ao seu gosto, se não estiver coloque mais um pouco de sal e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade do purê em uma travessa de vidro, depois coloque o recheio todo, coloque por cima do recheio algumas colheradas de requeijão, tampe o recheio com a outra metade do purê, coloque a mussarela forrando toda a extensão da travessa e salpique o queijo ralado.

Leve ao forno só até derreter a mussarela e está pronto! sirva com um arroz branco e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45869-escondidinho-a-lailita.html>