

ENFORMATO DE FRANGO COM CHUCHU

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 sazón de frando
- 2 dentes de alho picado
- uma cebola picada
- um tomate sem pele picado
- sal a gosto
- cheiro verde
- 6 batatas cozidas
- 2 chuchus cozidos
- queijo ralado parmesão
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Depois de desfiar o frango coloque-o numa panela com um pouco de óleo deixe fritar um pouquinho com o alho.

Junte a cebola, o tomate, frite mais um pouco, assim que secar a água que juntou coloque o cheiro verde e 1 xícara de água e deixe cozinhar por uns 10 minutos ou até diminuir um pouco a água.

Coloque as batatas para cozinhar depois bata-as no liquidificador se precisar colocar um poco de leite ou água se preferir, coloque bem devagar até dissolver e faça um purê depois.

Com o chuchu a mesma coisa.

Depois pegue uma forma que vá ao forno, coloque o frango, depois o purê de batata, o purê de chuchu e por cima o queijo parmesão.

Leve ao forno até o queijo gratinar um pouco.

Sirva a seguir.

Pode ser acompanhado de arroz primavera e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46958-enformato-de-frango-com-chuchu.html>