

PICADINHO DE FRANGO COM REQUEIJÃO AO FORNO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 6 batatas cozidas e espremidas

2 colheres (sopa) de manteiga

200 ml de leite

sal a gosto

PICADINHO DE FRANGO:

Picadinho de frango: 1/2 cebola ralada

400 g de peito de frango cortado em cubos

1 colher (sopa) de molho shoyu

1/4 de xícara de cheiro verde

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 copos de requeijão

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Para o purê é necessário que as batatas estejam mornas, assim quando colocar a manteiga ela irá derreter, acrescente o leite e o sal, misture bem até que fique um purê mais homogêneo.

Cubra o fundo de um refratário com o purê e reserve.

Para o picadinho de frango: Em uma panela frite a cebola até dourar, acrescente o frango já temperado com sal, pimenta e cheiro verde.

Frite o frango, mexendo sempre, até que fique douradinho e para que não fique muito gorduroso pode-se acrescentar 1 colher de água.

Quando estiver quase pronto, acrescente o molho shoyu deixe mais uns minutos e distribua o frango no refratário.

Cubra o frango com o requeijão e polvilhe com a batata palha.

Leve ao forno até que o requeijão derreta e a batata palha doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47118-picadinho-de-frango-com-requeijao-ao-forno.html>