FRANGO MARAVILHA

INGREDIENTES

1 frango de mais ou menos 3 kg

1 frango defumado ou 300 gr de peito de peru defumado

100 g de azeitona

200 g de queijo gorgonzola ou provolone

1,5 kg de batata

2 caixas de creme de leite

2 copos de requeijão

300 g de queijo parmesão ralado

2 colheres de manteiga

1/2 xícara de leite

sal

cebola

tomate

alho

limão

cogumelo e palmito - opcional

3 ovos

MODO DE PREPARO

Lavar o frango com limão e corte-o em pedaços.

Refogue-lo com cebola, tomate e alho deixando com molho grosso.

Depois de frio desossá-lo e desfiar misturando-o ao seu próprio molho, sal a gosto.

Desossar o frango defumado e misturar com o frango refogado.

Acrescente a azeitona e os queijos provolone e gorgonzola em pedaços pequenos , além do palmito e do cogumelo.

Acrescentar as gemas passadas na peneira.

Fazer um purê, com batata , leite, manteiga e 50 g de queijo parmesão ralado.

Bater o creme de leite como o requeijão reservar.

Bater a clara em neve e misturar levemente com o creme de leite e requeijão.

Untar um refratário com manteiga ou margarina, espalhar o purê formando uma camada, incluindo as laterais do pirex.

Em seguida adicione a mistura de frango e por último acrescente as claras batidas com requeijão e creme de leite.

Cubra com o resto do queijo ralado e leve ao forna para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48396-frango-maravilha.html