ESCONDIDINHO DE FRANGO COM MANDIOQUINHA SALSA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:500 g frango cozido com alho e sal

8 dentes de alho picados

2 cebolas médias picadas

2 pimentas malaguetas (opcional)

4 tomates maduros, sem pele, picados

5 a 8 azeitonas verdes recheadas com pimenta, picadas em rodelas

1 maço de cheiro verde picado

2 colheres de azeite de oliva

sal a gosto

PURÊ:

Purê:500 g mandioquinha salsa cozida

1 copo de leite

1 colher de sopa de manteiga

sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

noz-moscada a gosto

3 colheres de sopa de requeijão cremoso ou catupiry

300 g de queijo mussarela ralado grosso

MODO DE PREPARO

FAÇA O PURÊ DE MANDIOQUINHA SALSA:

Faça o purê de mandioquinha salsa:Cozinhe a mandioquinha-salsa em água até amolecerem e amasse-as;

Numa panela, aqueça a manteiga, junte a mandioquinha-salsa, o leite quente e misture até formar um purê;

Tempere com sal, pimenta e noz moscada;

Reserve.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Desfie o frango previamente cozido em água e sal;

Frite em óleo de oliva o alho e a cebola até dourarem;

Junte o frango, refogue e abaixe o fogo, deixando cozinhar por 5 minutos;

Adicione as azeitonas picadas e tempere com pimenta a gosto;

Corrija o sal;

Junte 3 colheres de sopa de requeijão cremoso e misture bem;

Por último, finalize com o cheiro verde bem picadinho.

MONTAGEM:

Montagem:Forre um refratário com uma parte do purê de mandioquinha salsa;

Coloque uma parte do queijo ralado;

Ponha o recheio de frango;

Coloque o restante do purê de mandioquinha-salsa;

Cubra com o restante do queijo ralado;

Gratine até derreter o queijo e ficar crocante.

Se desejar, o recheio pode ser substituído por carne moída, bacalhau ou até mesmo com vegetais a seu gosto. A mandioquinha salsa dá um sabor especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48713-escondidinho-de-frango-com-mandioquinha-salsa.html