

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 malagueta (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 queijo 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>