

# ECONDIDINHO DE FRANGO

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê:500 g de mandioca cozida com sal

3 batatas medias cozidas com sal

1 e 1/2 copos americanos de leite integral

1 colher (sopa) de margarina

1 sazón para batatas

1 colher (sobremesa) de azeite

Um pouquinho de queijo provolone ralado

1 caixinha de creme de leite

### MOLHO DE FRANGO:

Molho de Frango:1/2 peito de frango

1 copo (americano) de molho de tomate

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

salsinha e cebolinha picadas

1 caldo de galinha

1 fio de azeite

sal e temperos a gosto

3 colheres (sopa) Catupiry ou requeijão cremoso

Mussarela suficiente para cobrir

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê:Depois de cozinhar a mandioca e a batata com o sal, passe-os pelo espremedor ou esprema com um garfo.

Coloque o que foi espremido em uma panela ao fogo, adicione a margarina, o azeite e vá colocando o leite aos poucos, não deixe que a mistura fique muito mole.

Coloque o sazon, misturando sempre, quando desgrudar do fundo da panela, já esta na hora de desligar.

Após desligar o fogo, adicione o provolone ralado e o creme de leite e misture bem.

## MOLHO DE FRANGO:

Molho de Frango: Cozinhe o frango; depois de cozido, defie-o e coloque o molho de tomate e todos os temperos.

## MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma fina camada do purê, depois coloque todo molho de frango.

Coloque o catupiry ou requeijão cremoso com o auxílio de uma colherinha pequena. Não tem como espalhar o requeijão por cima do frango por isso, coloque gotas do requeijão com a colherzinha ou use uma requeijão de bisnaga.

Cubra com o restante do purê que sobrou e por cima de tudo coloque a mussarela.

Coloque no forno para gratinar, por cerca de 10 minutos.

Sirva quente, com arroz branco fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49274-econdidinho-de-frango.html>