

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 sazón, misturando sempre, quando desgrudar do fundo da panela, já esta na hora de desligar. Após deligar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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