

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de batata
1 peito de frango
1 caixinha de creme de leite
200 gramas de mussarela
2 copos de requeijão catupiry
1 pacote de batata palha
1 cubinho de caldo de galinha
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 copo de leite
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola
alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e as amasse bem. Acrescente o leite, a manteiga e coloque sal a gosto até formar um purê consistente. Reserve.

Cozinhe o frango e o desfie bem. Reserve.

Refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o caldo de galinha até que derreta. Jogue o frango já desfiado e o refogue. Com o fogo desligado acrescente o creme de leite e mexa bem. Reserve.

Coloque os copos de requeijão em banho maria para que amoleça e facilite o preparo (se não for catupiry, verificar a consistência do requeijão. Algumas marcas não são tão consistentes e não há necessidade de colocar em banho-maria).

Em um refratário faça uma camada com o frango, utilizando todo o conteúdo. Em seguida coloque o purê, cobrindo todo o frango e utilizando todo o purê. Depois, jogue o requeijão a fim de que se cubra todo o purê. Para finalizar, coloque a mussarela e por cima a batata palha. Decore como desejar.

Leve ao forno e deixe até gratinar (cerca de 20/30 minutos).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49327-escondidinho-de-frango-com-requeijao.html>