

PURÊ DE BATATAS COM RECHEIO DE ESTROGONOFÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

2 caixas de creme de leite

1 copo de requeijão

2 tabletes de caldo de galinha

3 colheres de catchup

1 cebola média

pimenta-do-reino (a gosto)

orégano (a gosto)

sal (a gosto)

6 batatas grandes

leite

300 g de queijo mussarela

3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Para o purê, descasque e corte as batatas em pequenos cubinhos (pois assim cozinhará mais rápido), coloque para cozinhar com 1 tablete de caldo de galinha.

Depois de cozida, escorra a água, acrescente 1 colher de margarina e amasse bem.

Corte metade da cebola em cubinhos e coloque para fritar com as 2 colheres de margarina restantes acrescente a batata, 1 xícara de chá de leite, 2 colheres de requeijão meia caixa de creme de leite, deixe cozinhar mexendo bem.

Acrescente sal e pimenta-do-reino ao seu gosto.

Depois de pronto reserve.

Para o estrogonofé, corte o peito de frango em cubos.

Frite em quantidade que você julgar necessária de óleo, primeiro doure a outra metade da cebola acrescente o frango picado o tablete de caldo de galinha e deixe dourar. Depois de frito acrescente o creme de leite restante (1 1/2 caixa) o requeijão, acrescente o leite até obter uma consistência a julgar pelo seu gosto (mais ralo ou mais grosso). Coloque 2 colheres de catchup, sal e orégano a gosto. Deixe ferver.

Depois de fervido, cubra o fundo de uma forma (vidro/alumínio) com uma camada do purê de batatas, uma camada com todo estrogonofé e por último outra camada de purê.

Cubra com o queijo mussarela esfarele o oregano em cima depois leve ao forno para gratinar.

Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/50781-pure-de-batatas-com-recheio-de-estrogonofe-de-frango.html>