

ESCONDIDINHO DE FRANGO RÁPIDO

INGREDIENTES

5 batatas grandes
1 kg de peito de frango sem osso e pele
1 tomate grande picado
1 cebola média picada
Pimentão a gosto picado
Azeitona a gosto picada
Alho a gosto
Salsa a gosto
2 tabletes de caldo de frango
1 copo de requeijão
250 g de mussarela fatiada ou parmesão ralado ou batata palha

MODO DE PREPARO

Faça um purê com as batatas e reserve. A mesma não deve ficar nem mole nem dura demais.

Limpe o frango, tempere-o e cozinhe. Depois o desfie.

Doure o alho, acrescente o tomate, o pimentão, a cebola, o frango desfiado e o caldo de frango. Deixe cozinhar por alguns minutos até levantar fervura e reserve.

Em uma travessa, faça uma camada de recheio, outra de requeijão e outra de purê.

Para finalizar, acrescente a mussarela, o parmesão ou a batata palha.

Leve ao micro-ondas por 5 minutos ou no forno médio por 15 minutos.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54449-escondidinho-de-frango-rapido.html>