ESCONDIDINHO DE FRANGO COM CREME DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

1/2 kg de batata cozida na manteiga

1 peito de frango cozido temperado e desfiado

1/2 lata de milho

Salsinha picada

Cheiro verde picado

2 tomates pequenos cortado em cubos

Sal e pimenta a gosto

Queijo mussarela em fatias

Queijo parmesão ralado

Creme de espinafre

1 chumaço de espinafre

1 copo de requeijão

1 copo de leite

2 colheres de massa de trigo

MODO DE PREPARO

CREME DE ESPINAFRE:

Creme de espinafre:Em uma panela coloque o espinafre sem o talo somente as folhas,com um copo de água deixe cozinhar.

Depois de cozida bata no liquidificador o espinafre com a água do cozimento e o copo de leite.

Enquanto isso em uma panela no fogo coloque 2 colheres de manteiga, deixe derreter, coloque a farinha de trigo e mexa.

Acrescente o espinafre batido no liquidificador continue mexendo até engrossar, reserve.

Depois quando estiver morno acrescente o requeijão mexendo devagar.

Em uma travessa coloque uma camada de purê de batata.

Depois um camada de frango e outra de creme de espinafre.

Em uma de mussarela, faça isso até o fim camada por camada.

Por último coloque queijo parmesão ralado mas não muito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54452-escondidinho-de-frango-com-creme-de-espinafre.html