

# 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 uma 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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