

# FRANGO CANADENSE

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê: 1 kg de batata  
2 xícaras (chá) de leite quente  
2 colheres (sopa) de manteiga  
Noz-moscada  
Queijo ralado

### FRANGO:

Frango: ½ xícara (café) de óleo  
800 g de filé de frango (temperado, cozido e desfiado em pedaços grandes)  
2 dentes de alho  
1 cebola média  
Polpa de tomate  
Azeitona verde  
Cheiro verde  
Folhas de hortelã (opcional)

### CREME:

Creme: 2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de óleo  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho  
4 xícaras (chá) de leite  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 gema  
1 tablete de caldo de carne  
2 colheres (sopa) de queijo ralado  
1/2 copo de requeijão  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê:Cozinhe as batatas descascadas com água e sal. Passe-as pelo espremedor ainda quente Leve ao fogo com leite quente, mexendo sempre. Acrescente a manteiga, a noz-moscada e o queijo ralado. Misture até formar uma massa homogênea.

### FRANGO:

Frango:Em uma panela aqueça o óleo, junte o alho e a cebola, mexendo até dourar. Depois acrescente o frango desfiado e misture tudo. Adicione a polpa de tomate, e aos poucos água quente e deixe apurar. Por fim, coloque o cheiro verde, o hortelã, e azeitona picada.

### CREME:

Creme:Faça um refogado com o alho e a cebola na manteiga e o óleo aquecidos e acrescente o sal.

Junte 3 xícaras (chá) de leite. Em separado, misture a gema, a farinha de trigo e o restante do leite e coloque esta mistura na panela.

Acrescente o caldo de carne e o queijo ralado. Deixe ferver e tomar consistência, misturando sempre. Finalize misturando o requeijão.

### MONTAGEM:

Montagem:Unte um pirex retangular tamanho médio e coloque o purê, o frango desfiado e cubra com o creme. Aqueça antes de servir. Ao levar à mesa, cubra com batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54458-frango-canadense.html>