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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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