ESCONDIDINHO DE FRANGO FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

800 g de batata

400 g de creme de leite (2 caixinhas)

1/2 cebola média picada

2 colheres de sopa de margarina

1 kg de peito de frango picado em cubo

200 gramas de linguiça calabersa defumada ralada

2 colheres de sopa de azeite

400 g de mussarela fatiada

50 g de queijo ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Cozinhe as batatas na pressão por aproximadamente 25 minutos.

Descasque as e amasse bem.

Em uma panela grande refogue a cebola na margarina, adicione a batata, o sal e o creme de leite, mexa em fogo baixo até misturar bem.

RECHEIO:

Recheio:Tempere o frango a gosto (eu costumo usar limão, sal e azeite).

Frite o frango no azeite, tampe e deixe cozinhar durante uns 10 minutos.

Destampe a panela de deixe secar a água, adicione a linguiça ralada, e mexa em fogo baixo durante 1 ou 2 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário grande coloque uma camada do creme (1/2 do creme), coloque o recheio espalhando bem por cima do creme.

Cubra o recheio com a mussarela, coloque o restante do creme por cima da mussarela, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55364-escondidinho-de-frango-facil-de-fazer.html