



# RECEITAS DA FIA

## Escondidinho de frango delicioso

[www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-de-frango-delicioso](http://www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-de-frango-delicioso)

Delicioso escondidinho de frango é uma receita simples e saborosa.

Com sua massa de purê de batata e seu recheio de frango esse prato irá surpreender seu paladar.

 60 min

 8 porções

### Ingredientes

#### PURÊ DE BATATAS

- 1 kg de [batata](#)
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou [margarina](#)
- 1/2 copo de [leite](#)
- sal a gosto.

#### RECHEIO

- 2 [peitos de frango](#) cozido e desfiado
- 2 latas de [molho de tomate](#)
- 1 lata de [milho verde](#)
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 copo de [requeijão](#) cremoso
- 500 gr de [mussarela](#) ralada
- pimenta a gosto
- sal a gosto

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela refogue a margarina, a cebola e o alho.
2. Desfie o frango e adicione a mistura.
3. Adicione o molho, a pimenta, o sal e mexa bem.
4. Adicione o milho misture e reserve.

### PURÊ

1. Cozinhe as batatas e amasse bem.
2. Acrescente o resto dos ingredientes e mexa em uma panela até ficar uma mistura homogênea.
3. Montagem: Coloque em um refratário metade do purê.
4. Adicione o recheio e depois cubra com o resto do purê.
5. Coloque queijo por cima. Leve para assar em fogo alto até o queijo gratinar.
6. Sirva com salada verde.