Escondidinho de frango delicioso

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.

Escondidinho de frango delicioso

Imagem ilustrativa do prato

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.