

# ESCONDIDINHO DE FRANGO CREMOSO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
2 kg de batata  
1 copo de requeijão  
3 tomates picados  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho amassados  
50 g de queijo ralado  
8 fatias de mussarela ou queijo prato  
2 caldos de galinha  
1 lata de milho verde  
sal a gosto  
cheiro-verde a gosto  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na pressão com água e os 2 caldos por 30 minutos  
Escorra (reserve a água), desfie e reserve  
Descasque e cozinhe as batatas na água reservada do frango até ficarem bem macias  
Escorra, esprema  
Refogue a cebola e o alho em uma panela com um pouco de óleo  
Acrescente os tomates, o frango, o milho, o requeijão, os demais temperos a gosto e mexa bem  
Em uma travessa média untada despeje metade do purê e espalhe  
Cubra com o frango refogado  
Cubra com a outra metade do purê  
Cubra com as fatias de queijo e o queijo ralado  
Leve ao forno até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11031-escondidinho-de-frango-cremoso.html>