

PURÊ AO FORNO COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

1 cebola picada
alho a gosto
cebolinha a gosto
6 batatas inglesas
1 caldo de galinha
orégano a gosto (opcional)
10 fatias de queijo mussarela
1 kg de peito de frango desfiado
queijo parmesão ralado a gosto
1 lata de milho e ervilha
1 lata de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Na panela, ponha o caldo de galinha e água
Acrescente o frango dentro e deixe cozinhar
Depois de cozido, retire o frango e reserve
Ponha as batatas na mesma água onde cozinhou o frango
Depois das batatas cozidas, faça um purê normal
Desfie o frango e tempere com cebola, alho, cebolinha, orégano e refogue
Quando o frango e a batata estiverem prontos, pegue uma travessa e ponha o extrato de tomate
Acrescente o purê, o frango e o queijo mussarela
Faça outra camada de purê, extrato de tomate, frango e queijo
Salpique orégano e queijo ralado parmesão e leve ao forno até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11728-pure-ao-forno-com-frango-desfiado.html>