

# FRANGO COM REQUEIJÃO NA MORANGA

## INGREDIENTES

1 moranga pequena  
1/2 peito de frango sem osso  
1 copo de requeijão  
1/2 lata de milho (opcional)  
100 g de queijo mussarela fatiado  
temperos a gosto (salsinha, cebolinha, sal, pimenta-do-reino e orégano)

## MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar em uma panela de pressão  
Deixe por cerca de 20 minutos depois que pegou pressão  
Retire toda a água e desfie o frango  
Tampe a panela após remover a água e chacoalhe com força  
Enquanto o frango está cozinhando faça um corte circular no topo da moranga para que a mesma fique como uma tampa  
Retire as sementes e os fios de dentro da moranga  
Escolha uma panela na qual a moranga caiba por inteiro  
Coloque água na panela e também dentro da moranga  
Leve a panela ao fogo com a moranga mergulhada dentro  
Deixe ela cozinhar por fora e por dentro, leva em torno de 30 minutos  
Depois de desfilar o frango, adicione na mesma panela o requeijão, o milho e todos os outros temperos (exceto o orégano)  
Mexa bem e ajuste o sabor como preferir  
Não é preciso colocar no fogo novamente  
Retire a moranga da panela e tire toda a água de dentro dela  
Depois de escoar a água, forre o fundo com 2 ou 3 fatias de mussarela  
Coloque nas laterais também  
Adicione todo o recheio de frango e cubra com mais mussarela  
Jogue orégano por cima do queijo  
Pegue uma forma na qual caiba a moranga e adicione apenas um dedo água no fundo para evitar que queime  
Coloque a moranga no centro da forma e tampe com a parte superior que foi cortada no começo  
Leve ao forno em temperatura média por 30 minutos ou até que o queijo derreta

É comum que moranga solte um pouco de água no recheio, isso o deixará mais suculento

Para servir utilize uma colher e sempre raspe as laterais internas da moranga, para também coletar um pouco da polpa junto com o recheio

Sirva com arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9118-frango-com-requeijao-na-moranga.html>