

Escondidinho de Frango com Batata



Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de margarina
- 600g de peito de frango ou sobrecoxa sem osso e sem pele, cortado em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 1 colher (chá) de colorau
- 2 tomates maduros picados
- 2 colheres (sopa) de coentro picado
- 50g de queijo mussarela ralado para polvilhar

Purê:

- 1,2kg de batata cozida e espremida
- 1 vidro de leite de coco aquecido (200ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Em uma tigela, coloque a batata ainda quente, o leite de coco, a margarina, a farinha, sal, pimenta e misture com uma colher ou bata na batedeira até obter um purê liso. Em uma panela, coloque a margarina, o frango e frite em fogo médio até dourar. Acrescente o alho, a cebola e cozinhe por 3 minutos. Adicione o colorau, o tomate, o coentro e refogue por mais 2 minutos. Tempere com sal, pimenta e espalhe em um refratário médio. Cubra com o purê e polvilhe com a mussarela. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções