

Receita de Escondidinho de frango

Ingredientes:

2 peitos de frango
2 litros de caldo de frango
3 colheres (sopa) de óleo
2 cebolas picadas
2 dentes de alho amassados
2 tomates picados
1/2 kg de batatas cozidas e amassadas
Sal, pimenta do reino e noz-moscada a gosto
200g de queijo mussarela fatiado

Modo de preparo:

Limpe e cozinhe os peitos de frango no caldo até ficar bem macio. Retire o frango (reserve o caldo) e pique em cubinhos. À parte, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Acrescente o frango picado e mexa até dourar levemente. Sem parar de mexer, junte o tomate, o sal e a pimenta até desmanchar (se for preciso, adicione um pouco do caldo do cozimento reservado). Tempere as batatas amassadas com o sal e a noz-moscada e espalhe metade deste purê em um refratário previamente untado. Cubra com frango e finalize com o purê restante. Por último, espalhe as fatias de mussarela e leve ao forno preaquecido até dourar. Sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções