



RECEITA DO SEU MELHOR AMIGO!

ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA COM FRANGO DESFIADO



INGREDIENTES

Para o purê:

- 500g de mandioquinha (batata-baroa) cozida e amassada
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- 1 dente de alho bem picado
- 1/2 xícara de leite desnatado (ou vegetal)
- Noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto

Para o recheio:

- 300g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho
- 1/2 tomate sem pele e sem sementes
- Cheiro-verde, cúrcuma e páprica doce a gosto
- 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

1) Refogue o alho e a cebola no azeite. Adicione o frango, o tomate e os temperos. Deixe cozinhar por uns minutinhos até ficar bem saboroso.

2) Em outra panela, refogue o alho no azeite, junte a mandioquinha amassada e vá acrescentando o leite aos poucos até virar um purê cremoso. Finalize com a noz-moscada.

3) Em um refratário, coloque uma camada de purê, o recheio de frango no meio e cubra com o restante do purê.

4) Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 a 20 minutos só pra gratinar levemente.

5) Sirva com uma saladinha verde (opcional)