



Receita I Edição - Escondidinho de Frango

Ingredientes:

- 2 kg de mandioca
- 1 pacote de frango desfiado
- 1 lata de seleta de legumes
- 150g de mussarela
- 150g de presunto
- 150g de bacon
- 1 copo de requeijão pequeno
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de extrato de tomate
- Salsinha e cebolinha
- Noz moscada
- 3 cubos de caldo de acordo com o recheio
- 2 colheres de azeite extra virgem

Modo de Preparo

Cozinhe a Mandioca com 3 cubos de caldo de bacon. Após o cozimento colocar as mandiocas em dois sacos plásticos, e amassar com as mãos. Retire da sacola e misture um copo de requeijão, uma lata de creme de leite, salsinha, cebolinha e noz moscada a gosto. Reserve.

Recheio: Duas colheres de azeite extra virgem em uma frigideira funda, cebola bem fatiada, e mexa até a cebola ficar transparente e acrescente o frango desfiado. Em seguida coloque uma lata de extrato de tomate, mexa bem e coloque o lata de seleta de legumes, mexa novamente.

Montagem: coloque todo o recheio no recipiente nivelando com uma colher até ficar liso. Em seguida coloque o purê fechando todas as beiradas do recipiente para que não saia ar. Em um terço da telha coloque mussarela ralada grosseiramente, no meio o bacon frito em cubos e finalizando com o presunto ralado grosseiramente. Leve ao forno.

Quando o molho estiver saindo pelas beiradas do recipiente é sinal que está no ponto.