

Escondidinho de Frango

Ingredientes:

- 4 batatas doces ou 04 mandiocas médias
- 1 inhame
- 300g de peito de frango desfiado
- 2 colheres de sopa de requeijão de búfala (se não for intolerante pode usar queijo cottage)
- Salsinha a gosto
- 2 dentes de alho
- Pimenta a gosto
- ½ cebola roxa



Modo de preparo:

Coloque as batatas doces (ou a mandioca) lavadas e descascadas em uma panela com água e sal e deixe ferver em média 30 min, até o ponto em que elas fiquem molinhas e o garfo as atravesse com facilidade. Faça o mesmo com o inhame. Quando estiverem no ponto, escorra a água, coloque em uma tigela e amasse até obter um purê, aproveite para acertar no sal, se houver necessidade.

Refogue o alho em uma panela com um fio de azeite. Quando estiver dourado acrescente a cebola e deixe até amolecer. Após acrescente o frango e os grãos germinados, coloque pimenta e sal a gosto. Misture bem para que o frango pegue o sabor do alho e da cebola. Após, acrescente o queijo cottage e misture até ficar homogêneo. Apague o fogo e reserve.

Em um refratário pequeno ou em uma panelinha, cubra o fundo e as laterais com o purê de batata e inhame. Em seguida recheie o meio com o frango preparado, e cubra com o purê de batatas restante.

Leve ao forno pré-aquecido a 180° até a parte de cima fazer uma casquinha e dourar. Para servir, salpique a salsinha picada em cima para decorar.