



Escondidinho de frango Ajinomoto



Rendimento
5 porções



Tempo de preparo
00:35

Ingredientes

PURÊ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (descascada e cozida)	3 unidades grandes	750 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	200 g
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Louro	2 folhas	10 g

Creme de leite fresco 1 xícara (chá) 200 ml

RECHEIO DE FRANGO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho (picado)	1 dente	3 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Peito de frango (cozido e desfiado)	1 unidade grande	600 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Sal	1 pitada	0,4 g
Pimenta-do-reino (moída)	2 pitadas	0,4 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	200 g
Queijo minas padrão (ralado)	1 xícara (chá)	80 g

Modo de Preparo

1. Prepare o purê: em um bowl grande, coloque a batata, a manteiga, metade do queijo parmesão, o creme de leite, o Azeite TERRANO®, o sal e a pimenta, e bater com o mixer até ficar cremoso. Cubra com plástico filme e reserve.
2. Prepare o molho: em uma panela média, coloque 500 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Junte o louro e o creme de leite, e cozinhe por 5 minutos, ou até ferver. Descarte o louro, cubra com plástico filme e reserve.
3. Prepare o recheio: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o

frango, o Molho de Tomate Ajinomoto®, o sal e a pimenta, e refogue por mais 5 minutos. Retire do fogo, adicione o molho bechamel reservado, a salsa e misture.

4. Em uma GN 1/2, distribua metade do purê, o recheio e cubra com o purê restante. Salpique o queijo minas e o queijo parmesão restante. Leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.