

Ingredientes

- 500 gramas de massa curta cozida al dente
- 1 lata de ervilhas ou milho verde cozido no vapor
- 800 gramas de molho de tomate caseiro
- 100 gramas de queijo parmesão ou muçarela ralado
- 100 gramas de presunto fatiado e cortado em 6 partes (opcional)
- 200 gramas de requeijão de bisnaga

Refogado de frango

- 2 colheres das de sopa de azeite de oliva
- 1 colher das de sobremesa de alho picado
- 1 cebola média bem picada
- 2 tomates italianos sem pele e bem picados
- 1 colher das de café de pimenta dedo de moça, bem picada
- 250 ml do caldo de cozimento do frango
- 1 peito de frango temperado, cozido e desfiado
- 30 gramas de azeitonas verdes fatiadas
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres das de sopa de salsinha fresca picada

Creme

- 80 gramas de manteiga
- 80 gramas de farinha de trigo
- 300 ml do caldo de cozimento do frango
- 400 ml de leite integral
- 200 gramas de creme de leite
- 100 gramas de queijo muçarela (opcional)
- Sal, noz-moscada e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Refogado de frango

Em uma panela refogue o alho e a cebola no azeite. Junte os tomates, a pimenta e refogue bem. Retire do fogo adicione os demais ingredientes e reserve.

Creme

Leve ao fogo uma panela com revestimento antiaderente, derreta a manteiga, acrescente a farinha e

misture bem.

Junte o leite frio, o caldo e mexa constantemente até obter um creme liso e macio. Junte os demais

ingredientes, bata por 2 minutos com um mixer, tempere a gosto e reserve.

Montagem do prato

Unte um refratário grande e coloque toda a massa.

Cubra a massa com o molho de tomate caseiro, o refogado de frango, depois a ervilha e as fatias de

presunto. Finalize com o recheio de creme, porções de requeijão e o queijo parmesão.

Leve para gratinar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos.

Sirva bem quente.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br