

Frango na Moranga



Ingredientes

- 1 quilo e meio de peito de frango cortado em cubinhos
- 100 gramas de margarina
- 1 cebola ralada
- 1 lata de molho de tomate
- 1 vidro de champinhon
- 1 lata de ervilha
- 1 copo de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de requeijão cremoso
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 5 colheres de sopa de tempero verde
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de catchup suco de
- 1 limão molho de pimenta queijo ralado óleo sal

Modo de preparo:

Retire a tampa da moranga e lave bem a abóbora. Depois ponha numa panela com água fervendo. Coloque água dentro do abóbora também e acrescente o caldo de galinha picado. Deixe cozinhar por 15 minutos. Enquanto isso prepare o creme Tempere o frango com sal e suco de limão. Frite numa panela com margarina, juntando a cebola ralada, o molho de tomate e a mesma medida de água. Deixe no fogo até levantar a fervura. Acrescente o catchup, o champinhon, a ervilha, o cheiro verde e o molho de pimenta. Dissolva a farinha de trigo num copo com leite e junte ao creme. Depois de engrossar, acrescente o creme de leite com soro. Pincele a casca da abóbora com óleo, polvilhe por dentro com queijo ralado, passe o requeijão cremoso em volta e despeje o creme de frango.

- Tampe e leve ao forno por 20 minutos pra gratinar.