



Pizza estufada de frango



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Requeijão culinário	5 xícaras (chá)	1 kg
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	Unidade	2 kg
Massa para pizza (grande)	10 unidades	4 kg
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Queijo muçarela (ralado)	Unidade	2 kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque 950 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, 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. Retire do fogo e, após esfriar completamente, adicione o requeijão e mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso. Reserve.
3. Em um bowl grande coloque o frango, junte o creme reservado e misture até ficar homogêneo. Divida em 10 porções iguais e reserve.
4. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra a massa, com o auxílio de um rolo, até a

espessura de 0,5 cm. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (28 cm de diâmetro). Espalhe 50 g do Molho de Tomate Ajinomoto®, distribua 1 porção do frango cremoso e espalhe 200 g da muçarela. Repita o procedimento com os ingredientes restantes.

5. Leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.