BATATA RECHEADA

INGREDIENTES

6 batatas médias

2 potes de requeijão cremoso

1 creme de leite

1 cebola pequena

1 kg de peito de frango

tempero para frango de sua preferência

sal a gosto

200 g de mussarela ou queijo cheddar para enfeitar (opcional)

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Divida as batatas em 2 e sem tirar a casca cozinhe com agua e sal até o ponto de tirar a massa

Limpe o frango e cozinhe na água com sal até o ponto de desfiar

Tire a massa da batata com uma colher deixando uma fina camada sob a casca para não deformar a batata

Reserve as batatas

Em uma panela, frite a cebola, coloque os temperos de frango ao seu gosto e acrescente o frango desfiado

Adicione no frango, os dois potes de requeijão e o creme de leite

Unte a forma com óleo

Recheie as batatas com o frango, se preferir enfeite por cima com o queijo de sua preferência

Sirva quentinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1041-batata-recheada.html