GALINHADA COM BATATA

INGREDIENTES

1 pacote de Batata Tradicional Bem Brasil

4 colheres de azeite

1 colher de curry

500 g de frango cozido e desfiado

250 ml de creme de leite

3 tomates sem semente cortados em cubos

4 ramos de salsinha

150 g de mussarela fatiada

200 g de requeijão cremoso

6 ramos de cebolinha

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo e adicione o azeite e o curry

Em seguida, adicione o frango desfiado e salteie

Depois, adicione o creme de leite e misture

Adicione os cubos de tomate sem semente e misture

Adicione a salsinha picada e reserve

Frite a Batata Tradicional Bem Brasil até ficar crocante por fora e macia por dentro

Escorra em papel-toalha e reserve

Forre uma assadeira com as batatas fritas e cubra com o recheio de frango

Adicione mussarela fatiada e mais uma camada de batatas

Cubra com o requeijão cremoso e leve ao forno até dourar

Retire do forno e decore com ramos de cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13066-galinhada-com-batata.html