

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM BATATA-DOCE

INGREDIENTES

BATATA

Batata

500 g de batata-doce

1 fio de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1/2 xícara de creme de leite

sal a gosto

FRANGO

Frango

1 fio de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

500 g de frango desfiado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara de molho de tomate

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

BATATA-DOCE

Batata-doce Amasse as batatas-doces cozidas e reserve.

Em um panela, aqueça 1 fio de azeite e refogue a cebola e o alho.

Adicione as batatas e mexa bem.

Acrescente o creme de leite e o sal.

Misture bem e reserve.

FRANGO

Em outra panela, aqueça 1 fio de azeite e refogue a cebola e o alho.

Acrescente o frango e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Por fim, adicione o molho de tomate.

MONTAGEM

Em uma travessa, coloque metade da batata-doce.

Adicione o frango e cubra com o restante da batata.

Finalize com queijo parmesão ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13956-escondidinho-de-frango-com-batata-doce.html>