

TORTA DE BATATA DOCE COM FRANGO

INGREDIENTES

1kg de batata doce
2 xícaras de leite
1 colher (sopa) de margarina
queijo a gosto
orégano a gosto
500 g de frango desfiado
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 cebola em cubos
1 tomate em cubos
2 dentes de alho
1/2 pimentão em cubos
1 cenoura em cubos
1 caldo de galinha
coentro a gosto
cebolinha a gosto
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e descasque.

Cozinhe o frango e desfie.

Faça um purê com as batatas, a margarina, o leite, o orégano, e o queijo.

Em uma panela coloque 1 colher de margarina e doure o alho e a cebola.

Adicione o frango, o caldo de galinha e deixe refogar por 5 minutos.

Acrescente o tomate, a cenoura, o pimentão, a cebolinha, o orégano, o milho verde, a ervilha e a água. Deixe cozinhar por 20 minutos até secar.

Em uma forma untada com margarina, forre uma camada de purê, acrescente o frango e cubra com o resto do purê.

Cubra com queijo e orégano.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 a 30 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14607-torta-de-batata-doce-com-frango.html>