PURÊ DE BATATA COM FRANGO "PATI"

INGREDIENTES

6 batatas médias

2 coxas e 2 sobrecoxas de frango grande

2 cebolas

2 tomates grandes

400 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga de leite

50 ml de azeite

sal e alho a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas na água para cozinhar.

Coloque sal e uma cebola na panela de pressão e deixe dourar.

Depois adicione o frango e deixe fritar.

Quando o frango já estiver começando a fritar, adicione água aos pouco para dourar bem.

Em seguida, adicione os tomates picados.

Após, coloque os tomates, acrescente uns 200 ml de água e leve a pressão por 10 minutos, e reserve.

Amasse as batatas quando cozidas e reserve.

Coloque em outra panela mais uma cebola e duas colheres de manteiga de leite, deixe dourar.

Acrescente 100 ml de leite e a batata amassada, misture.

Quando a cebola já estiver dourando, adicione a batata amassada e misture, em seguida adicione mais 200 ml de leite.

Unte a forma com azeite.

Coloque uma camada de purê, em seguida acrescente o frango e finalize com purê.

Adicione 100 ml de leite na panela do frango e depois coloque em cima da forma.

Levar ao forno a temperatura de 200° C, por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16766-pure-de-batata-com-frango-pati.html