

# TORTA DE BATATA DA CACÁ

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
500 g de frango desfiado  
200 g de mussarela  
1 xícara de leite  
3 colheres (sopa) de maionese  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 cebola pequena  
3 dentes de alho  
1 xícara de molho de tomate  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem macias, e depois amasse-as.

Em uma panela, derreta a manteiga e coloque as batatas amassadas, sal a gosto, maionese e leite, e misture até ficar uma mistura homogênea e cremosa.

Em outra panela, doure a cebola e o alho.

Em seguida, coloque o frango e refogue.

Acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

Após isso, monte a torta em uma travessa que possa ir ao forno, ou micro-ondas.

Para a montagem, coloque uma camada de purê, o frango (todo) e, em seguida, uma última camada de purê, finalizando com queijo mussarela.

Leve ao forno por 15 minutos para derreter o queijo e gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16808-torta-de-batata-da-caca.html>