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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16808-torta-de-batata-da-caca.html