

BATATA DA TALITA

INGREDIENTES

7 batatas grandes
1 kg de filé de frango
1 creme de leite
1 sachê de requeijão
1 cebola
3 dentes de alho
2 temperos em pó
1 copo de leite
Ketchup
Mostarda
1 sachê de massa de tomate pronta
200 g de queijo prato
Orégano

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Corte as batatas ao meio e coloque na panela de pressão.

Assim que pegar pressão, deixe cozinhar por 15 minutos.

Em seguida, amasse com um garfo até virar uma massa.

Coloque em uma panela um dente de alho picado e 1/2 cebola e deixe dourar, adicionando toda batata amassada em seguida.

Mexa e coloque 3 colheres de manteiga, e em seguida, adicione o leite aos poucos até virar um purê.

Adicione sal a gosto e reserve.

STROGONOFF DE FRANGO:

Strogonoff de frango: Frite o alho e a cebola, e adicione o frango cortado em cubos, deixando dourar.

Em seguida, adicione o creme de leite, o molho de tomate, o ketchup, a mostarda e o sal a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em uma assadeira (ou refratário, se preferir) o purê, e em seguida, o requeijão em sachê seguido pelo strogonoff de frango e coberto com queijo prato.

Polvilhe orégano em cima do queijo.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17512-batata-da-talita.html>