

BOLO DE BATATA GRATINADO DA AYLLA

INGREDIENTES

300g de batata

1 peito de frango

queijo parmesão

200 g mussarela

1 colher de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com uma folha de louro, dois dentes de alho e alguns pedaços da casca da batata (quando estiver cozida descarte o louro e as cascas).

Faça um purê normalmente e acrescente duas colheres de sopa de queijo parmesão e uma de farinha de trigo.

Cozinhe o peito de frango na panela de pressão, assim que estiver pronto, desfie.

Em um recipiente, monte da seguinte forma: massa, frango, queijo mussarela, massa, queijo muçarela e por último queijo parmesão.

Em uma outra panela, acrescente cebola, o alho e o extrato de tomate para refogar o frango desfiado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18922-bolo-de-batata-gratinado-da-aylla.html>