BOMBA DE BATATA DE FILÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

4 batatas grande

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola pequena picada

400 g de filé de frango desfiado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara (chá) de molho de tomate

1/2 lata de creme de leite

1 xícara de mussarela ralada (grossa)

4 colheres (sopa) de batata palha

1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Lave bem e cozinhe as batatas com casca.

Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola, e refoque o frango desfiado, até ficar sequinho.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Acrescente o molho e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligue o fogo e misture o creme de leite no molho.

Recheie as batatas com molho, cubra com a mussarela, a batata palha e salpique a salsa.

Leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19974-bomba-de-batata-de-file-de-frango.html