

BATATA RECHEADADA DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

4 batata inglesas grandes e com casca

300 g de filé de frango

azeite

100 g de cebola picada

1 tablete de tempero sabor galinha

1 colher de maisena

2 caixas de creme de leite

7 colheres de requeijão cremoso

salsinha a gosto

1 dueto de milho e ervilha

2 fatias grossas de queijo mussarela

batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite, a cebola picada, tablete de tempero sabor galinha e o frango.

Cozinhe até dourar, depois desfie todo o frango.

Com o frango douradinho e desfiado, na mesma panela adicione a maisena, mexendo sempre até fritar levemente.

Depois, adicione as 2 caixas de creme de leite e mexa por 1 minuto.

Adicione o requeijão, salsinha, ervilha e milho.

Cozinhe por mais 5 minutos e reserve.

Em uma panela de pressão, cozinhe as batatas até que fiquem macias (espete-as para ter certeza da maciez, para que não fiquem duras).

Com as batatas prontas, abra-as ao meio (mas não a ponto de cortar pela metade, em forma de canoa), retire um pouco do miolo.

Coloque o molho dentro das batatas.

Adicione meia fatia de mussarela em cima de cada batata e leve ao microondas por 1 minuto.

Faça o mesmo procedimento com todas, decore com batata palha.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20890-batata-recheada-de-frango-cremoso.html>