

# FILÉ DE FRANGO COM BATATAS AO FORNO

## INGREDIENTES

1 kg filé de frango

500 g de batatas

2 ou 3 pacotes de queijo parmesão ralado (pode utilizar outro queijo pra gratinar)

250 g de maionese

sal

pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango com cerca de 1 centímetro de espessura, tempere ao seu gosto com sal, pimenta do reino.

Coloque no fundo de um pirex.

Descasque as batatas e corte em fatias não muito grossas, coloque sobre os filés e polvilhe um pouco de sal por cima.

Cubra as batatas com maionese e por cima o queijo ralado.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 1 hora a 180° C.

Retire o papel-alumínio e dixe no forno por mais 15 minutos até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21365-file-de-frango-com-batatas-ao-forno.html>