

BATATA RECHEADA DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

200 g de palmito pupunha picado

frango desfiado ao molho de sua preferência

1/2 kg de batatas cozidas na pressão com a casca para que não fiquem muito moles

200 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar as batatas com sal a gosto por cerca de 10 minutos.

Assim que cozidas as batatas, descasque-as e coloque no recipiente de sua preferência.

Dê uma amassada de leve para que a batata cubra o fundo da forma.

Cubra as batatas com o molho de frango desfiado de sua preferência.

Coloque palmito a gosto, cubra o palmito com o queijo mussarela.

Deixe assar por cerca de 30 minutos ou até gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21503-batata-recheada-de-frango-com-palmito.html>