

BOLINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO

INGREDIENTES

1/2 peito de galinha
1 batata doce média
100 ml de leite
1 ovo
1/2 cebola
1/2 tomate
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e corte em pedaços semelhantes para cozinhar por igual.

Deixe a batata no ponto em que o garfo atravesse com facilidade.

Enquanto a batata não fica pronta, cozinhe o peito de galinha.

Depois de pronta a batata, amasse bem com o garfo, adicione o leite, o ovo e mexa bem.

Depois de pronto o frango, desfie bem e cozinhe com 100 ml de água até secar a água, adicione a cebola, tomate e sal a gosto.

Depois de pronto o frango, adicione ao recipiente que está a batata e misture bem.

Unte uma forma, faça bolinhas com o frango e batata, coloque para assar em forno preaquecido a 200° C, por cerca de 40 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22856-bolinho-de-batata-doce-com-frango.html>