

BATATA RECHEADA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango

6 batatas médias

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1/2 pimentão vermelho

brócolis

2 colheres (sopa) de azeite

pimenta branca, sal e pimenta calabresa a gosto

1 e 1/2 dente de alho

6 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis.

Em uma panela separada, cozinhe as batatas até elas ficarem um pouco macias.

Numa vasilha coloque o frango cortado em cubos pequenos junto com o sal, as pimentas e alho, misture bem.

Em outra panela coloque azeite e o frango temperado, deixe por uns 2 minutos e coloque o pimentão. Deixe mais uns 6 minutos e coloque o brócolis cortado em pedaços pequenos.

Frite o frango, após ele estar bem corado, adicione o requeijão e o creme de leite.

Deixe ferver até engrossar, desligue e reserve.

Corte as batatas ao meio, coloque 1/2 fatia de queijo em cada batata e acrescente o frango.

Se quiser, pode levar ao forno por uns 5 minutos, no máximo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24037-batata-recheada-de-frango.html>