

BATATA ASSADA DIFERENTE

INGREDIENTES

8 batatas médias cozidas
200 g de requeijão cremoso
1 cebola média picada em pedaços bem pequenos
2 dentes de alho amassados
2 colheres (sopa) de manteiga
300 g de peito de frango desfiado
2 colheres (sopa) de azeite
250 g de bacon picado, sem a capa
250 g de mussarella
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas cozidas e reserve.

Em uma panela aqueça a manteiga e doure metade do alho e metade da cebola, acrescente o sal e vá misturando as poucos a batata amassada.

Misture o requeijão cremoso e reserve.

Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure o restante da cebola e do alho.

Junte o frango desfiado e reserve.

Frite o bacon e coloque para escorrer em uma toalha de papel para tirar a gordura.

Em um refratário de vidro, coloque primeiro toda a massa da batata (feita conforme o passo 1), depois coloque todo o recheio do frango.

Cubra com o queijo e acrescente o bacon frito.

Para finalizar, salpique com o orégano.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, por 15 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24282-batata-assada-diferente.html>