

TORTA DE FRANGO COM PURÊ DE BATATA E AVEIA

INGREDIENTES

- 500 g de batata
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 2 colheres de margarina light
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos (preferencialmente)
- 1 xícara (chá) de ervilha (pode-se adicionar ou substituir por milho)
- 1 peito de frango
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas na panela de pressão com água suficiente que as encubra.

Cozinhe o peito de frango em uma panela com água e o sal.

Quando as batatas estiverem se desmanchando, retire a casca e as amasse.

Quando o peito de frango já estiver cozido, desfie-o e reserve.

Em uma vasilha refratária, coloque as batatas amassadas, de maneira que elas cubram todo o fundo da vasilha.

Enquanto isso, em uma panela, cozinhe os dois ovos.

Por cima das batatas amassadas, coloque o frango, as ervilhas e os ovos cozidos, estes picados em rodelas.

Misture a aveia, o sal, o queijo ralado, a salsinha e a margarina light e disponha-os por cima do frango desfiado.

Leve-os ao forno por, mais ou menos, 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24891-torta-de-frango-com-pure-de-batata-e-aveia.html>