BATATA RECHEADA COM ESTROGONOFE DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA DA BATATA:

Massa da batata:1 kg de batatas cozidas e amassadas

4 colheres (sopa) de margarina derretida

200 g de requeijão cremoso

sal a gosto

ESTROGONOFE DE FRANGO:

Estrogonofe de frango: 500 kg de peito de frango cortado em tirinhas

1 cubinhos de caldo de galinha

2 dentes de alho amassado

1 cebola ralada

1 colher (sopa) de farinha de trigo torrada

1/2 xícara de leite

1 colheres (sopa) de ketchup - opcional

1 lata de creme de leite sem soro ou light

1 colher (sopa) de óleo

100g de champignon – opcional

sal a gosto

mussarela para colocar em cima do estrogonofe

MODO DE PREPARO

MASSA DA BATATA:

Massa da batata:Em um refratário, misture a margarina, o requeijão cremoso o sal a gosto.

Amasse bem e coloque em refratário untado e reserve.

ESTROGONOFE DE FRANGO:

Estrogonofe de frango:Frite o alho e a cebola no óleo até quase começar a dourar.

Coloque o frango e o sal a gosto e deixe fritar até ficar dourado.

Acrescente o champignon, o caldo de galinha (picadinho dissolvido em um pouco de água), o ketchup, a mostarda e cozinhe por 2 minutos.

Coloque a farinha de trigo dissolvida no leite e mexa até engrossar o molho.

Baixe o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem.

Acrescente o estrogonofe em cima da batata, cubra com mussarela e leve ao forno preaquecido a 180º C, pra gratinar.

Pode ser acompanhado com arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25920-batata-recheada-com-estrogonofe-de-frango.html