

BATATÃO DE FRANGO NA TRAVESSA

INGREDIENTES

10 unidades de batata inglesa
1 peito de frango
1 cebola picada
3 alhos amassados
1 massa de tomate
5 colheres (sopa) de requeijão cremoso
1 caixa de creme de leite
2 copos de leite
3 colheres de margarina
bacon picado (opcional)
1 lata de milho verde
presunto ralado a gosto
mussarela ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse.

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Em uma panela, acrescente 1 colher de margarina, a cebola picada e o alho.

Depois, acrescente o frango e frite bem.

Depois de frito, despeje a massa de tomate e coloque um pouco de água.

Logo em seguida, coloque o milho, o presunto, 2 colheres de requeijão cremoso e um pouco de creme de leite.

Em outra panela, coloque 2 colheres de margarina e as batatas amassadas.

Acrescente o leite, o requeijão e o creme de leite.

Em uma travessa grande, coloque um pouco da batata e um pouco do recheio.

Depois, acrescente um pouco de mussarela.

Depois, faça mais uma camada com batata, o recheio e a mussarela.

Leve ao forno por 30 minutos na temperatura de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26946-batatao-de-frango-na-travessa.html>