

BATATA DE FORNO CRIATIVA

INGREDIENTES

5 batatas médias
1/2 lata de milho verde
1/2 lata de ervilha
1 cebola grande
50 g de queijo mussarela ralado
4 fatias (grandes) de filé de frango
1 sachê de sazón de legumes ou frango
2 colheres (sopa) de mix de temperos secos (alho, cebola, bacon e salsa)
1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Unte um tabuleiro (ou refratária) médio com azeite.
Corte as batatas em rodela finas e forre uma camada no fundo do tabuleiro.
Regue com azeite e salpique o mix de temperos.
Cubra as batatas com o frango desfiado.
Coloque sobre o frango uma camada de milho, uma outra de ervilha e regue com azeite.
Adicione uma nova camada de rodela finas de batata.
Salpique novamente o mix de temperos.
Cubra as batatas com queijo mussarela ralado (em tiras) e, em seguida, com as rodela de cebola.
Dilua o tempero sazón em 100 ml de água e regue sobre o preparado.
Cubra com azeite e leve ao forno preaquecido por 45 minutos e a 205°C.
Retire quando estiver dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27451-batata-de-forno-criativa.html>