

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 rodelas 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 rodelas finas de batata.

Salpique novamente o mix de temperos.

Cubra as batatas com queijo mussarela ralado (em tiras) e, em seguida, com as rodelas 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 205ºC.

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>