

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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