

FRANGO COM BATATA E REQUEIJÃO AO FORNO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado

8 batatas médias cozidas

1 lata de milho verde

1 caixinha de creme de leite

1 sachê de molho de tomate sabor pizza

250 g de presunto ralado

250 g de mussarela ralada

1 copo de requeijão

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o peito desfiado, o molho de tomate, o milho verde com o tempero a gosto.

Adicione 1/2 copo de água.

Deixe ferver, por 2 minutos e desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite ao molho e reserve.

Corte as batatas cozidas em rodela.

Faça uma camada fina de molho em uma travessa grande, depois uma camada de batata, e assim sobre elas uma camada de presunto e mussarela.

Repita novamente, uma camada de molho depois coloque sobre o molho o requeijão, sobre o requeijão, coloque o resto das batatas e no final o presunto e mussarela restantes.

Leve ao forno à 180°C por, aproximadamente, 25 minutos.

Acompanhamentos opcionais arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28730-frango-com-batata-e-requeijao-ao-forno.html>