

BATATA ASSADA COM MOLHO DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de batata
2 peitos de frango
200 g de mussarela
200 g de presunto
1 sachê de molho pomarola
1 lata de milho verde
1 pote pequeno de requeijão
1 pedaço de queijo para polvilhar por cima
1/2 caldo knorr de sua preferencia
orégano pra dar gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie.
Corte as batatas ao meio e deixe cozinhar até ficar bem macias.
Em uma panela refogue o peito, se desejar coloque um pouco de colorau.
Junte o milho, a pomarola e o knorr.
Deixe ferver até o molho ficar bem cremoso.
Em uma travessa coloque as batatas em um pouco do molho.
Salpique orégano a gosto.
Coloque colheradas do requeijão nos cantos e nos meios da travessa.
Coloque por cima o presunto e a mussarela.
Cubra com o restante do molho e rale o pedaço de queijo por cima.
Coloque em forno preaquecido a 200°C.
Sirva quente com arroz branco e uma salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29685-batata-assada-com-molho-de-peito-de-frango.html>