

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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