

GRATINADO DE BATATAS COM FRANGO E BACON

INGREDIENTES

1 peito de frango médio, cozido e desfiado

4 batatas grandes

4 caixas de creme de leite

temperos para refogar o frango (alho, cebola, envelope de tempero para aves, etc.)

150 g de bacon picado

200 g de mussarela ralada

1 sachê de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Utilizar a mesma água do cozimento do frango para cozinhar as batatas, deixá-las pré cozidas, ainda firmes.

Depois de cozida escorra e reserve.

Frite o bacon, com os temperos e em seguida adicione o frango desfiado e refogue.

Adicione o molho de tomate e um pouquinho de água, deixe cozinhar por 5 minutos.

Coloque as batatas no molho e mexa delicadamente por 2 minutos.

Em seguida adicione os cremes de leite, mexa devagar e deixe ferver por mais 5 minutos.

Despeje tudo em uma travessa, coloque o queijo por cima e leve para gratinar até o queijo dourar.

Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30738-gratinado-de-batatas-com-frango-e-bacon.html>