

TORTA DE FRANGO COM BATATAS

INGREDIENTES

8 batatas grandes

500 g de peito de frango

1 cebola

1 tomate

1 cenoura

1 pacote de molho de tomate

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1/2 caixa de creme de leite

150 g de queijo

150 g de presunto

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Cozinhe o frango e depois triture no processador ou rale com a faca.

Em uma panela com óleo, refogue a cebola, o tomate e acrescente o frango temperado com sal a gosto.

Acrescente a cenoura ralada, o milho e a ervilha e mexa por 5 minutos.

Coloque o molho de tomate e deixe cozinhar por aproximadamente 2 minutos e reserve.

Cozinhe as batatas (se preferir, na panela de pressão por 8 minutos após iniciar a pressão).

Amasse as batatas e acrescente metade da caixa de creme de leite e o sal.

Monte a forma com metade da massa de batatas, frango e a outra metade das batatas.

Por fim forre com fatias de presunto e queijo.

Deixe no forno por 40 minutos ou até o queijo dourar.

Se desejar, sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31279-torta-de-frango-com-batatas.html>