

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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