

BOLO DE BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de batatas
2 colheres (sopa) de margarina
1 ovo
2 colheres (sopa) de trigo
1 colher (café) de tempero alho e sal
1 kg filé de peito de frango cozido e desfiado
1 cebola grande picada
4 colheres (sopa) massa de tomate
2 tomates picados em cubo
1 cubo de caldo de frango
2 colheres de óleo
300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Doure a cebola em uma panela com 1 colher de óleo.
Adicione o frango, o cubo de caldo de frango, os tomates e a massa de tomate, deixe ferver e reserve.
Cozinhe as batatas com o tempero, escorra e passe no espremedor fazendo um purê.
Adicione ao purê a margarina, o ovo, o trigo e uma pitada de sal, misture bem.
Unte o pirex médio com uma colher (sopa) de óleo, coloque metade do purê e espalhe com uma colher.
Adicione o recheio.
Coloque aos poucos o restante do purê espalhando delicadamente sem apertar.
Cubra com as fatias de mussarela.
Leve ao forno para assar, cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31573-bolo-de-batatas.html>