

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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