

FRICASSÉ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 lata de creme de leite
3 colheres de requeijão cremoso
2 colheres de manteiga
300 ml de leite
1 peito de frango
queijo ralado
milho verde
2 cebolas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, depois triture no liquidificador e refogue na cebola com manteiga e reserve.

Cozinhe as batatas e passe no espremedor, junte o leite, a manteiga, o requeijão e leve ao fogo mexendo sempre.

Acrescente o creme de leite, quando estiver soltando da panela desligue.

Misture o frango com o milho. Unte a marinex com manteiga e coloque um pouco do purê.

Coloque o recheio e cubra com o restante do purê.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31702-fricasse-de-batata.html>