

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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