

TORTA DE FRANGO COM BATATA E BANANA

INGREDIENTES

1 peito de frango
3 bananas prata médias
3 batatas médias
1 tablete caldo de frango ou carne
molho branco de sua preferência
orégano e azeite a gosto
queijo provolone lascado a vontade.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com 01 tablete de caldo de frango ou carne até o ponto para desfiar e separe.

Com as batatas descascadas e cortadas em rodela com cerca de 1 cm, cozinhe até ficar al dente.

Numa travessa 20 x 30 cm, unte -a com azeite, e forre com as batatas cozidas;

Espalhe o frango desfiado;

Corte as bananas em rodelas e cubra o frango;

Despeje o molho branco até cobrir as bananas;

Espalhe o queijo lascado e polvilhe orégano;

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32893-torta-de-frango-com-batata-e-banana.html>