

TORTA DE BATATA FRITA

INGREDIENTES

- 1 kg de batata
- 1 kg de peito de frango (desfiado)
- 2 cebolas em cubos
- 3 dentes de alho amassados
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de molho de tomate
- 1 copo de requeijão
- 250 g de azeitona sem caroço (picada)
- 1 lata de milho verde
- cheiro verde e orégano (a gosto)
- 300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Frite a batata palito e, em um pirex, despeje a metade.

Refogue o alho e a cebola.

Acrescente o molho de tomate, o peito de frango, o milho, azeitona, creme de leite e o cheiro verde.

Coloque no pirex sobre a batata.

Espalhe por cima o requeijão e cubra com o restante da batata.

Cubra com mussarela e um pouco de orégano.

Leve ao forno ou micro-ondas para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34749-torta-de-batata-frita.html>