

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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