

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34749-torta-de-batata-frita.html>