

BATATA À LA MANOLA

INGREDIENTES

3 batatas inglesas grandes

2 peitos de frango

sal a gosto

cebola ralada a gosto

pimenta calabresa a gosto

2 dentes de alho socados

2 colheres de sopa de extrato de tomate

azeite de oliva a gosto

queijo cheddar e/ou mussarela a gosto

manteiga a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas grossas, mas não retire a casca.

Coloque-as para cozinhar com um pouco azeite, sal e pimenta.

Em uma panela cozinhe os peitos de frango com alho e sal.

Depois que as batatas estiverem cozidas escorra a água e reserve-as.

Logo o frango estará cozido, guarde sua água, desfie-o e reserve.

Em uma frigideira doure as batatas, ainda com casca, na manteiga.

Após douradas retire sua casca e reserve.

Em outra panela doure a cebola e o azeite.

Coloque o frango desfiado, o extrato de tomate e a água reservada.

Deixe cozinhar até a água secar toda.

Em uma travessa arrume as batatas gentilmente.

Coloque o frango por cima.

Em seguida coloque o queijo cheddar e/ou mussarela.

Salpique orégano.

Coloque no micro-ondas até o queijo derreter.

Sirva ainda quente!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35162-batata-a-la-manola.html>