

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 rodela 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>