

# 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>