

ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de batata doce cozida e espremida

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

Temperos a gosto (sal, alho, cebola, orégano, pimenta cayena, páprica doce e cheiro verde picadinho)

2 colheres de sopa de farinha de coco (ou outra farinha da sua escolha)

4 colheres de sopa requeijão

1 gema de ovo

100 g de queijo parmesão

2 colheres de sopa de gergelim para confeitaria

MODO DE PREPARO

Misture com as batatas cozidas a farinha e o requeijão (pode ser com o fogo desligado).

Depois coloque em um refratário grande de vidro uma camada de frango e outra de batata.

Espalhe a gema por cima com as costas de uma colher de sopa e salpique gergelim.

Derrame o queijo parmesão por toda a massa.

Leve ao forno por 20 minutos e depois sirva ainda quente.

Dica: É uma opção maravilhosa para o almoço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35836-escondidinho-de-batata-doce-com-frango.html>