# BATATA RECHEADA AO MOLHO DE QUEIJO COM FRANGO

## INGREDIENTES

6 batatas grandes

1 peito de frango desossado (aproximadamente 600 g)

1 cebola pequena

1 dente de alho

1 cálice de vinho branco seco

1 copo de requeijão

200 ml leite integral

300 g de queijo parmesão, ralado

2 linguiça calabresa

1 pacote de batata palha

sal, azeite, manteiga, salsinha, cebolinha, pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até o garfo entrar com facilidade.

Corte a calabresa em cubinhos e frite em uma panela antiaderente, não necessita óleo, o próprio óleo que a calabresa solta dá o ponto certo. Reserve, para montagem do prato.

Enquanto as batatas cozinham corte o frango em pedaços ( eu prefiro em cubinhos, não muito pequenos, dá mais sabor ao prato) e tempere a gosto.

Em uma panela antiaderente coloque uma fina camada de azeite e doure a cebola e o alho.

Refogue o frango até que fique bem sequinho.

Adicione o vinho e quando o frango estiver no ponto, mexa até que o vinho encorpore ao frango.

Adicionar o leite, mexer por mais uns 2 minutos, em seguida adicionar o requeijão e mexer para misturar bem.

Em seguida coloque 200 g do queijo parmesão, mexer até que o queijo encorpore ao molho. Adicionar pimenta-do-reino (a gosto) salsinha e cebolinha, mexer e reservar.

Assim que as batatas estiverem cozidas, com o auxílio de uma faca e uma colher, faça um corte ao meio, e retire um pouco da batata ( o tanto que irá preencher de recheio).

Passe uma camada de manteiga, coloque um pouco de queijo no fundo, adicione o molho de frango, uma camada de queijo, cebolinha e a calabresa frita. Leve ao forno para dourar. Retire do forno e monte seu prato com a calabresa crocante, batata palha e a batata gratinada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36866-batata-recheada-ao-molho-de-queijo-com-frango.html