TORTA DE BATATA RECHEADA COM FRANGO E CALABRESA

INGREDIENTES

5 batatas grandes

300 g de linguiça calabresa

300 g de peito de frango

1 bandeja de mussarela

1 caixa de creme de leite

1 caixa de molho de tomate

2 xícaras de leite

1 xícara de farinha e trigo

1 cebola

1 tomate

1 pimentão pequeno

alho

sal e pimenta a gosto

manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas cortadas em rodelas e separe.

Para o molho branco, numa panela com manteiga coloque metade da cebola picada, alho picado e calabresa cortada em cubinhos. Refogue. Acrescente o leite, o creme de leite e a farinha de trigo e mexa até engrossar.

Cozinhe o frango. Após cozido, desfie-o.

Em outra panela, acrescente manteiga, cebola, alho, pimentão e tomate picados. Quando dourar, acrescente o frango desfiado e mexa. Coloque o molho de tomate, sal e pimenta a gosto, e mexa até o molho ficar grosso.

Em um refratário, disponha uma camada de batatas e em cima, acrescente parte do molho branco.

Coloque o refogado de frango e depois mais uma camada de batatas.

Coloque uma nova camada de molho branco, e por fim, cubra com mussarela.

Se desejar, coloque rodelas de calabresa e tomate em cima.

Deixe 20 minutos no forno preaquecido e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36975-torta-de-batata-recheada-com-frango-e-calabresa.html