

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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