FRANGO GRATINADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

4 batatas grandes

1/2 cebola bem picadas

queijo prato

orégano

1/2 copo de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

2 tabletes de caldo de galinha

1/2 xícara de molho de tomate pronto

sazón

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar, não deixe ficar muito mole e sim firme. Após cozidas, descasque e corte em rodelas.

Em outra panela, coloque o frango para cozinhar com os tabletes de caldo de galinha.

Em um refratário, misture a cebola, o requeijão cremoso, o creme de leite, o molho de tomate, sazón e a pimenta-do-reino. Reserve.

Em uma forma, alterne as batatas e o frango. Quando arrumados, jogue o molho por cima de tudo, coloque fatias espalhadas de queijo e o orégano.

Leve ao forno preaquecido, até gratinar e o molho borbulhar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37600-frango-gratinado-com-batatas.html