

BATATAS GRATINADAS COM PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

8 batatas médias

8 filés de peito de frango cortados finos

200 ml de leite

2 colheres de manteiga

queijo ralado

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Batatas descascadas e cortadas em rodelas grossas.

Tempere o leite com sal e orégano.

Faça uma camada de batata na assadeira.

Disponha os peitos de frango em cima das batatas.

Despeje o leite temperado em cima dos frangos e das batatas.

Espalhe os pedaços de manteiga e leve ao forno médio por 40 minutos.

Após este período retire do forno e vire as batatas e os frangos.

Espalhe o queijo ralado e volte ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37783-batatas-gratinadas-com-peito-de-frango.html>