

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 rodela 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>