

BATATA À MODA AMANDA

INGREDIENTES

BATATA:

Batata: 5 batatas médias

1 colher rasa de sopa de sal (para colocar na água)

1 pacotinho de queijo ralado

1/2 lata de milho (sem a água)

1 colher rasa de manteiga

1 colher cheia de requeijão

RECHEIO:

Recheio: 1/2 peito de frango (cortados em cubinhos)

100 g de bacon (cortados em cubinhos)

1/2 cebola cortada em cubinhos pequenos (brunoise)

1 dente de alho amassado

2 colheres de sopa de vinho branco

1/2 copo de requeijão

1 colher rasa de café de colorau

salsa (a seu gosto)

sal

pimenta-do-reino moída

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos e coloque na água com o sal e deixe cozinhar.

Quando as batatas estiverem bem molinhas escorra a água e amasse-as com o garfo.

Coloque na panela a batata, o requeijão, a manteiga, o milho e o queijo ralado e corrija o sal.

Para o recheio frite o bacon até ficar douradinho e jogue o frango em cubinhos.

Depois de refogar bem o frango jogue a cebola, alho e o colorau e deixe fritar. Coloque o vinho branco e mexa até evaporar um pouco o álcool.

Acrescente o requeijão, a pimenta-do-reino, a salsa e corrija o sal.

Este prato é uma delícia.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39203-batata-a-moda-amanda.html>