

# 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>