

# TORTA DE BATATA NO MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

5 batatas médias cozidas e amassadas  
1 sachê de maionese  
1 caldo de galinha  
1/2 cebola cortadinha  
3 dentes de alho amassados  
colorau (a gosto)  
1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado  
3 ovos  
queijo parmesão ralado  
1 xícara de trigo

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque as batatas já amassadas, os ovos, o queijo ralado, a maionese e o trigo e misture até formar uma massa lisa.

Para o recheio refogue o peito de frango já desfiado com cebola, alho e colorau.

Monte em um refratário untado: massa, recheio, massa e por cima coloque um pouco de queijo ralado.

Asse no micro-ondas por 22 minutos, também pode ser assada no forno elétrico ou a gás.

Deixe esfriar um pouco para que fique com a consistência mais firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39574-torta-de-batata-no-micro-ondas.html>