

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>