

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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