BOLO DE BATATA COM FRANGO

INGREDIENTES

10 batatas médias aproximadamente

1 kg de peito de frango desfiado

1 sachê de molho de tomate

1 xícara de água

2 cubinhos de caldo de galinha

400 g de queijo mussarela ou prato

2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 gema para pincelar

temperos a gosto (sal, orégano, manjericão etc)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com água e sal, quando estiver bem cozidas, escorre, amasse -as e misture com o creme de leite e reserve.

Coloque os 2 cubinhos de caldo de galinha dissolvido em 1 xícara de água, o molho de tomate, os temperos, a farinha de trigo e mexa até engrossar, coloque 1 caixa de creme de leite, misture bem e reserve.

Em um refratário, coloque a metade do purê de batata, forre com queijo, coloque o frango, forre com queijo, coloque o restante do purê e pincele com a gema levemente batida.

Leve ao forno médio para gratinar.

No meu caso, eu uso queijo prato, pois não gosto de mussarela.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41592-bolo-de-batata-com-frango.html