

FRANGO SURPRESA DA TATA

INGREDIENTES

1 kg de frango desfiado

600 g de batatas cozidas e cortadas em rodelas médias

300 g de calabresa picada em cubos

1/2 cebola picadinha

5 dentes de alho picados

1 lata de milho

azeite

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango como de costume, desfie e reserve.

Em uma panela acrescente um pouco de azeite, frite a calabresa em cubos, a cebola, o alho e frite bem, em seguida acrescente o frango desfiado e o milho, tempere a gosto, misture bem e reserve.

Cozinhe as batatas e deixe-as "all dente" e reserve.

Faça um molho branco de sua preferência e reserve.

Em um refratário que possa ir ao forno coloque um pouco das batatas formando uma camada, em seguida despeje o refogado de frango e cubra com o restante das batatas e o molho branco.

Cubra com queijo mussarela e salpique orégano e leve ao forno pré-aquecido para gratinar.

Sirva com arroz branco que fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42428-frango-surpresa-da-tata.html>