

# BATATA GRATINADA DA NINA

## INGREDIENTES

500 g de batata  
2 peitos de frango  
2 cubos de caldo knorr galinha  
sal a gosto  
500 g de mussarela  
500 g de presunto  
2 sachês de molho pronto  
1 copo de requeijão  
2 dentes de alho  
1/2 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

Coloque a batata para cozinhar em rodelas não muito grossas em água e sal.

Depois de cozida reserve.

Coloque na panela de pressão o peito de frango, com os cubos de caldo knorr.

Depois do frango cozido e frio desfie, depois de ter feito isso doure o alho na manteiga, coloque o molho pronto e o frango desfiado, sal a gosto, feito isso desligue o fogo e coloque o requeijão cremoso.

Pegue uma forma de sua preferência e faça as camadas.

Primeiro de frango, depois as batatas, a mussarela e depois o presunto, intercalando até o final, termine com a mussarela.

Leve ao forno por 15 minutos ou até derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42939-batata-gratinada-da-nina.html>