

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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