TORTA CREMOSA DE BATATA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

8 batatas médias

200 g de frango desfiado cozido e temperado

4 colheres (sopa) de requeijão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione as batatas com casca e cubra com água

Espere esfriar, descasque as batatas, tempere com sal e amasse com um garfo até virar um purê

Depois recheie com o frango

Adicione por cima o requeijão

Cubra com o restante do purê

Pincele mais um pouco de azeite e leve ao fogo baixo até dourar

Quando dourar, vire com cuidado em outra frigideira e deixe dourar o outro lado

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/431-torta-cremosa-de-batata-de-frigideira.html