# PÃO DE BATATA DE FRIGIDEIRA FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de batatas

1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

1 xícara de peito de frango desfiado

6 colheres (sopa) de requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque as batatas descascadas e cortadas

Cubra com plástico

Leve ao micro

Amasse as batatas e deixe esfriar por 5 minutos

Adicione o ovo e mexa bem

Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misturando

Acrescente o sal, a pimenta

Em outro recipiente misture o peito de frango desfiado com o requeijão cremoso

Molde um círculo com a massa de batata (pode usar um cilindro para auxiliar)

Coloque o recheio de frango e feche com mais massa

Aqueça uma frigideira com 1 fio de óleo

Coloque o pão de batata e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos cada lado

Para ficar mais gostoso ainda, pincele um pouco de manteiga e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4310-pao-de-batata-de-frigideira-facil.html