TORTA DE BATATA, FRANGO E BACON

INGREDIENTES

8 batatas médias

1 kg de peito de frango

1 pacote de bacon fatiado

1 lata de creme de leite com soro

sal a gosto

1 copo de requeijão

Mussarela para gratinar

MODO DE PREPARO

Numa assadeira grande, forre o fundo com o bacon ainda crú.

Corte o peito de frango em cubos pequenos, tempere com sal e distribua (ainda crú) por cima do bacon.

Descasque as batatas, corte em rodelas finas tempere com sal e distribua (ainda crú) por cima do frango.

Espalhe o requeijão por cima.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno alto por aproximadamente 1 hora ou até amaciar as batatas.

Retire o papel alumínio, espalhe o creme de leite e coloque uma pitada de sal por cima.

Cubra com mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43793-torta-de-batata-frango-e-bacon.html