BATATÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de batata

2 peitos de frango

1 lata de extrato de tomate

1 cebola

1 lata de milho verde

sal

500 g de queijo mussarela (em pedaço ou já "ralado")

1 copo de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

100 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, e coloque para cozinhar na panela de pressão com um pouco de sal, por aproximadamente 25 minutos (depois de ter pegado pressão).

Pegue os peitos de frango e coloque em uma panela com água, adicione um pouco de sal, e deixe o frango cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Depois de cozidas pegue as batatas e esprema (com o espremedor próprio ou com um garfo). Reserve.

Desfie o frango, corte a cebola em cubinhos pequenos, e vai refogando. Adicione o extrato de tomate e o milho verde, e refogue mais um pouco. Tente não fazer um molho, mas deixe que o frango pegue a coloração avermelhada. Desligue o fogo e adicione o creme de leite. Reserve.

Se o queijo for em pedaço, "rale" o queijo e deixe ele miúdo.

Com o "purê" de batata faça uma camada fina no refratário, não se esquecendo dos lados. Depois coloque uma camada de queijo, logo em seguida coloque metade do frango. Depois coloque uma camada do requeijão cremoso, e mais uma camada de queijo. Acrescente a outra metade do frango, e cubra com o resto do "purê". Por ultimo coloque mais uma camada de queijo.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Tire do forno e coloque a batata palha por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45237-batatao-recheado.html