

BOLO DE BATATA COM SOBRAS DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 batatas

2 colheres de farinha de trigo

1 copo de leite

2 colheres de manteiga

2 ovos

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: O que sobrou do frango assado de domingo desfiado

1/2 lata de milho

6 azeitonas picadas

1 colher extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na água e sal.

Esprema ou processe como fosse um purê.

Coloque em uma panela e acrescente a manteiga os ovos e mexa.

Coloque a mistura da farinha de trigo no leite e cozinhe como se fosse um purê, mexendo bem, até que comece a agarrar no fundo da panela, então está pronto.

Em um pirex pequeno untado com manteiga, despeje a metade desse purê, coloque a mistura do recheio.

Por cima coloque o restante do purê delicadamente para possa espalhar bem, regue com queijo ralado e leve ao forno para gratinar por 20 minutos, ou até que perceba que está firme e gratinado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46288-bolo-de-batata-com-sobras-de-frango-assado.html>