BATATA RECHEADA DE FRANGO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 l de leite

1 dente de alho triturado

1 colher de manteiga

1 1/2 de maisena

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

FRANGO:

Frango:1 kg de peito de frango

1 tablete de caldo de galinha

300g de bacon picadinho

sal a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

BATATA:

Batata:Cozinhe as batatas cortadas em cubinhos com o tablete de caldo de galinha e sal, por 7 minutos após a panela pegar pressão. Escorra. Frite o alho e a cebola com a manteiga, em seguida coloque as batatas, mexa bem. Coloque o leite, o requeijão e a salsinha, deixe no fogo até que fiquei consistente, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Frite o alho na manteiga. Coloque o leite já com a maisena dissolvida, espere engrossar levemente até cozinhar a maisena, coloque sal. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Reserve.

FRANGO:

Frango:Corte o frango em cubinhos. Cozinhe junto com o sal e o tablete de galinha. Após cozido, desfie. Frite o bacon (sem óleo) em outra panela. Coloque o frango desfiado junto ao bacon, e salsinha, espere o frango ficar dourado e desligue o fogo. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um recipiente, espalhe a batata preparada. Em cima, coloque do molho branco. Sobre o molho,

coloque o frango. Coloque mussarela ralada, ou em fatias sobre o frango, cubra com papel filme, e leve por 5 minutos ao microondas. Retire, coloque a batata palha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46430-batata-recheada-de-frango-e-brocolis.html