

BOLÃO DE BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango sem osso, cozido e desfiado

2 dentes de alho picadinho

1/2 cebola picada

azeitonas fatiadas a gosto

ervilha e milho, 1/2 xícara (chá)

4 fatias de mussarela

azeite 2 colheres (sopa)

1/2 copo de requeijão cremoso

salsinha picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque azeite na panela, leve ao fogo, junte a cebola e alho, refogue.

Junte o peito de frango desfiado, as azeitonas o milho com ervilha e a salsinha.

Retire do fogo, coloque o requeijão misture bem, verifique o sal.

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com margarina, coloque metade da massa de batata.

Coloque o refogado de frango e sobre o frango coloque a mussarela.

Cubra com o restante da massa de batata

Pincele com gema e polvilhe parmesão.

Leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46631-bolao-de-batata.html>