

FRANGO COM BATATAS E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

5 batatas médias
2 peitos de frango cozidos e desfiados
2 colheres (sopa) de manteiga de alho
1/2 cebola picada
1 pimentão pequeno picado
orégano à gosto
sal à gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
500 ml de leite
Queijo mussarela ralado à gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em rodela as batatas e cozinhe. Reserve.

Em uma frigideira grande derreta a manteiga de alho, acrescente a cebola, o pimentão, o orégano e o frango desfiado e refogue.

Tempere com sal a gosto.

Acrescente a farinha de trigo e misture, logo após adicione o leite e deixe ferver até engrossar o molho.

Em um refratário coloque um pouco de molho, uma camada de batatas cozidas, uma camada de queijo mussarela ralado e novamente o molho. Refaça as camadas, terminando com molho e queijo por cima.

Leve ao forno em temperatura alta (eu uso 250°C) até derreter e dourar o queijo, cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46718-frango-com-batatas-e-molho-branco.html>