

BOLO DE BATATA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de batata
1/2 kg de peito de frango
2 copos de requeijão de boa qualidade
1 lata de milho verde
azeitonas
1 xícara de cheiro verde
1 cebola
2 dente de alho
1 colher de sopa de óleo
molho de tomate
sal a gosto
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com um pouco de sal, faça um puré do gosto com as batatas e forre o fundo do refratário.

Desfie o peito de frango (dica usar a batedeira para desfiar é rápido e prático).

Em uma panela coloque o óleo junto a cebola e alho e refogue, adicionar o frango desfiado, milho verde, azeitonas, cheiro verde e por ultimo molho de tomate aos poucos para não virar sopa (o molho tem que ficar firme) coloque por cima do purê

Por ultimo coloque os dois potes de requeijão em banho maria por pouco tempo para não pegar o gosto do plastico após isso colocar por cima do molho, polvilhar queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46848-bolo-de-batata-com-requeijao.html>