

GRATINADO DE BATATA E FRANGO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango cozido e desfiado
4 batatas médias
600 ml de leite
1 tablete de caldo de galinha caipira
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha de creme de leite (200ml)
100 g de queijo provolone em fatias
100 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta a gosto se necessário

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água e temperos de sua preferência, cozinhe o peito de frango.
Depois de frio desfie o peito de frango.
Corte as batatas em rodela finas, use um cortador para que todas fiquem da mesma espessura.
Em uma panela funda, coloque o leite, a manteiga o tablete de caldo de galinha e as batatas cortadas e leve tudo ao fogo.
Vá mexendo constantemente para não grudar na panela.
Quando as batatas estiverem cozidas, retire-as com uma escumadeira e coloque-as em um refratário untado com manteiga.
O leite que cozinhou as batatas deve estar cremoso.
Acrescente o creme de leite e mexa bem.
Acrescente o frango desfiado ao molho e misture tudo muito bem.
Experimente se falta tempero.
Se necessário acrescente sal e pimenta a gosto.
Sobre as batatas coloque as fatias de queijo provolone e cubra tudo com o molho com o frango desfiado.
Salpique queijo parmesão ralado por cima.
Leve ao forno pré-aquecido para gratinar por uns 30 minutos ou até dourar.
Sirva acompanhado de uma boa salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47476-gratinado-de-batata-e-frango.html>