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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47476-gratinado-de-batata-e-frango.html