

TORTA DE BATATA COM FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de frango cozido temperado e desfiado

1 lata de milho verde

1 xícara de presunto picado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de amido de milho

3 batatas cozidas e picadas

200 g de queijo fatiado

tempero a gosto como cebola, cheiro verde, pimentão, azeitona e orégano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o creme de leite, as batatas, amido e os temperos no liquidificador e bata por 1 minuto.

Em uma panela já com o frango e o milho despeje todo o conteúdo do liquidificador na panela e leve ao fogo mexendo até formar um creme e soltar da panela.

Ainda coloque-o na massa reservada já na forma.

MASSA:

Massa: Despeje o leite no liquidificador junto com as batatas e bata-os por meio minuto.

Em seguida coloque todos os outros ingredientes e bata-os por 3 minutos e por último o fermento.

Em uma forma untada com margarina e farinha de trigo despeje metade da massa em uma assadeira retangular de 30 centímetros.

Coloque com cuidado o recheio e cubra-o com a massa reservada o quanto puder com queijo.

Leve ao forno já aquecido em 5 minutos em 180°C por 45 minutos.

Rende 16 a 20 pedaços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47721-torta-de-batata-com-frango-cremoso.html>