

# BATATA RECHEADA EM TRAVESSA

## INGREDIENTES

7 batatas grandes  
4 colheres cheias d manteiga ou margarina  
4 cabeças de alho  
1 litro de leite  
bacon picadinho  
1 peito de frango desfiado  
1 caixa de massa de tomate  
1 pote de azeitona  
1 lata de milho verde  
2 colheres de pimenta calabresa  
350 g de muçarela  
1 pote de requeijão  
1 pacote pequeno de batata palha  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro, cozinhas as batatas e depois amasse.

Derreta a manteiga numa panela e jogue duas cabeças d alho socadas.

Depois, jogue a batata amassada e misture.

Vai adicionando o leite aos poucos até ficar um creme.

Adicione o sal e misture.

Reserve.

Para o recheio, refogue as outras duas cabeças de alho restantes no azeite e jogue o peito de frango desfiado.

Jogue tbm a azeitona, o milho e a massa de tomate.

Tempere com sal e a pimenta calabresa.

Refogue o bacon no óleo ou azeite.

Para montar, faça uma camada da batata.

Depois coloque todo o recheio de frango.

Por cima, coloque o bacon.

Depois cubra o recheio com muçarela e com o requeijão.

Coloque mais uma camada da batata e cubra com o restante da muçarela.

Jogue batata palha por cima para decorar e leve ao forno por 20 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49466-batata-recheada-em-travessa.html>