

PURÊ DE BATATA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 vidro de leite de coco

1 queijo ralado

1 copo de requeijão

2 ovos

1 cebola

1 colher de manteiga

2 peitos de frango

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e amasse bem.

Depois coloque a manteiga na panela e a cebola até que fique douradinha.

Coloque a batata e o leite de coco e mexa bem.

Cozinhe o peito do frango e desfie.

Refogue com os temperos a gosto, mas tem que deixar com molho.

Colocar na travessa o purê de batata ai coloca o molho edespois coloca o requejao e despois colocar 2 ovos batidos.

Por último o queijo ralado.

Leve para o forno por 3 minutos, retire do forno.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/50823-pure-de-batata-com-frango.html>