TORTA DE BATATA PALHA

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiados

1/2 copo americano de agua

1 cebola pequena ralada

1 dente de alho

1 lata de massa de tomate pequena

1 lata de milho verde

1 colher de café de açúcar

1 colher de café de orégano

1 pitada de noz-moscada

sal a gosto

100 g de mussarela

1 copo de requeijão

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango, desfie e reserve.

Em uma panela coloque um fio de óleo, doure a cebola, o alho, depois coloque a massa de tomate, o açúcar, o orégano e a noz-moscada, a água.

Deixe ferver até tomar consistência.

Depois coloque o milho e desligue.

Em um refratário coloque uma camada de molho, uma de requeijão, uma de frango, uma de mussarela e mais molho, faça assim até terminar com o molho.

Leve ao forno até ferver.

Depois retire e cubra com a batata palha sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52294-torta-de-batata-palha.html