

TORTA DE BATATA, FRANGO E ALECRIM

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:500 g de batata

1 colher de margarina

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de alecrim

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de óleo

1 cebola média ralada

3 sobrecoxas cozidas e desfiadas

2 colheres (sopa) de cheiro verde picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de queijo branco ralado (120 g)

1 lata de salsaretti

1 colher (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travesa faça uma camada de purê, cubra com o refogado de frango, distribua por cima o queijo branco, repita a camada de purê e finalize, distribua pela superfície o salsaretti.

Polvilhe o parmesão leve ao forno médio por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52741-torta-de-batata-frango-e-alecrim.html>