

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 travessa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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