

BATATA RECHEADA COM PEITO DE FRANGO DEFUMADO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho:1 lata de molho de tomate

queijo ralado

azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Faça um buraco nas batatas. Reserve.

Para o recheio em um recipiente misture o peito de frango defumado, a mussarela, o tomate, a cebola, a salsinha e tempere a gosto. Recheie as batatas e acomode em um recipiente que possa ir ao micro-ondas ou ao forno.

Para o molho prepare o molho e coloque por cima das batatas, polvilhe o queijo ralado e leve ao micro-ondas por 5 minutos ou ao forno preaquecido em 180°C por 15 a 20 minutos.

Ao sair do forno coloque a azeitona.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53141-batata-recheada-com-peito-de-frango-defumado.html>