

# FRANGO COM BATATAS CUBADAS FACÍLIMO

## INGREDIENTES

250 g de batatas cortadas em cubos cozidas  
500 g de peito de frango desfiado cozido com sal  
1/2 lata de milho verde  
azeitonas fatiadas a gosto  
palmitos fatiados a gosto  
3 colheres de sopa de óleo  
1 dente de alho  
1 cebola pequena picadinha  
cheiro verde a gosto  
4 colheres de sopa de molho de tomate  
1 colher de sopa de catupiry  
Queijo ralado para polvilhar  
Batata palha para polvilhar  
Temperos a gosto (orégano, ervas etc)

## MODO DE PREPARO

Numa panela aqueça o óleo e frite a cebola e o alho triturado. Acrescente o cheiro verde, o milho e o palmito. Junte o frango já cozido, o molho de tomate e as azeitonas. Coloque um pouquinho de água para formar um moho grosso. Acrescente o catupiry e reserve.

Em um refratário coloque as batatas cubadas já cozidas com sal sem a água por baixo.

Acrescente orégano e ervas a gosto.

Coloque a mistura do refogado de frango por cima, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno quente para gratinar por uns 15 minutos.

Antes de servir polvilhe a batata palha.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54854-frango-com-batatas-cubadas-facilimo.html>