

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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