

BATATA RECHEADA DE FRANGO AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

10 batatas lavadas (médias)

3 filés de frango picados em cubos

100gramas queijo mussarela

Molho de tomate refogado

2 latas de creme de leite

Manteiga e salsa a gosto

2 dentes de alho picados

Azeite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, frite o alho com um fio de azeite, em seguida, refogue o frango picado. Deixe fritar bem. Coloque o molho de tomate refogado e uma lata de creme de leite. Salgue a gosto e reserve.

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo:Em uma panela coloque 100gramas de mussarela picada, uma lata de creme de leite, uma colher de manteiga e sal a gosto. Mexa até o queijo derreter e reserve.

As batatas podem ser decoradas com folhas de salsa. Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55180-batata-recheada-de-frango-ao-molho-de-queijo.html>