

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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