FRANGO E BATATA RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:6 batatas cozidas e espremidas

Sal e noz-moscada ralada a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de parmesão ralado

8 quadradinhos de mussarela

Queijo ralado a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne de frango com sal e pimenta a gosto, a cebola e o alho.

Tampe e deixe apurar por 1 hora na geladeira.

Aqueça em uma panela larga e doure os pedaços de frango.

Junte a água e cozinhe até a carne ficar macia.

Retire as sobrecoxas do molho e reserve.

Coe molho e leve de volta ao fogo, polvilhe a farinha e mexa até engrossar.

Adicione o creme de leite e misture bem até encorpar.

Reserve.

Misture a batata com sal e noz-moscada a gosto, a manteiga e o queijo ralado.

Divida em 8 partes e forme bolas recheadas com um pedaço de mussarela.

Em uma travessa refratária, coloque o frango no meio, cubra com molho e contorne com as bolas de purê polvilhadas com queijo.

Leve ao forno, preaquecido a 200°C, até durar de leve.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55725-frango-e-batata-recheada-com-queijo.html