TORTA DE BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

10 batatas grandes

2 peitos de frango

1 copo de requeijão ou catupiri

1 lata de milho

1 lata de ervilha

azeitonas picadas

mussarela a gosto

sal e pimenta a gosto

cebola e alho a gosto

leite a gosto

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal e pimenta

Em outra panela coloque a batata para cozinhar com sal

Em uma panela doure o alho e a cebola

Coloque o frango e misture

Adicione o milho, a ervilha, a azeitona e ajuste o tempero a seu gosto

Coloque o requeijão e apague o fogo

Esprema as batatas e faça um purê

Adicione o leite, a manteiga e ajuste o sal

Em uma forma coloque metade da massa de batata

Coloque o recheio e cubra com a outra metade

Cubra com mussarela e leve ao forno para gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8182-torta-de-batata-gratinada.html