

BATATA RECHEADADA

INGREDIENTES

6 batatas médias
2 potes de requeijão cremoso
1 creme de leite
1 cebola pequena
1 kg de peito de frango
tempero para frango de sua preferência
sal a gosto
200 g de mussarela ou queijo cheddar para enfeitar (opcional)
1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Divida as batatas em 2 e sem tirar a casca cozinhe com água e sal até o ponto de tirar a massa
Limpe o frango e cozinhe na água com sal até o ponto de desfiar
Tire a massa da batata com uma colher deixando uma fina camada sob a casca para não deformar a batata
Reserve as batatas
Em uma panela, frite a cebola, coloque os temperos de frango ao seu gosto e acrescente o frango desfiado
Adicione no frango, os dois potes de requeijão e o creme de leite
Unte a forma com óleo
Recheie as batatas com o frango, se preferir enfeite por cima com o queijo de sua preferência
Sirva quentinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1041-batata-recheada.html>