

BATATA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO ♥

INGREDIENTES

5 batatas grandes
3 colheres (sopa) queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 xícara de leite morno
queijo mussarela ralado a gosto
queijo parmesão ralado a gosto
- Recheio de Frango:
1 peito grande de frango picado
sal e pimenta a gosto
3 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
1 colher (chá) de colorau ou açafrão
1 xícara de água
1 tomate picado
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 250 graus. Com uma faca faça furos nas cascas das batatas e coloque-as no forno direto em cima da grade, asse por 1 hora ou até que fiquem cozidas por dentro.

Enquanto isso prepare o frango, tempere o frango com sal, pimenta e alho, esquente uma panela com 2 colheres de óleo e adicione o frango, refogue até ficar levemente dourado, adicione a cebola e deixe refogar por alguns minutos, acrescente o colorau,

a água, o tomate, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos ou até que fique cozido.

Deixe o frango esfriar e desfie, volte o frango para a mesma panela e acrescente o cheiro verde.

Retire as batatas do forno, deixe esfriar por 10 minutos, com cuidado corte-as ao meio e retire o miolo com uma colher deixando a cavidade da casca.

Em uma panela amasse a batata com o leite, a manteiga e 3 colheres de queijo parmesão ralado. Coloque a batata amassada dentro das cascas em uma assadeira, distribua o recheio de frango sobre as batatas, cubra com queijo mussarela e queijo parmesão ralado, leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16619-batata-assada-com-recheio-de-frango-%e2%9d%a4%ef%b8%8f.html>