

# PÃO DE BATATA DE FRIGIDEIRA FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de batatas  
1 ovo  
1 xícara de farinha de trigo  
1 colher (chá) de sal  
pimenta-do-reino a gosto  
noz-moscada a gosto  
1 xícara de peito de frango desfiado  
6 colheres (sopa) de requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque as batatas descascadas e cortadas  
Cubra com plástico  
Leve ao micro  
Amasse as batatas e deixe esfriar por 5 minutos  
Adicione o ovo e mexa bem  
Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misturando  
Acrescente o sal, a pimenta  
Em outro recipiente misture o peito de frango desfiado com o requeijão cremoso  
Molde um círculo com a massa de batata (pode usar um cilindro para auxiliar)  
Coloque o recheio de frango e feche com mais massa  
Aqueça uma frigideira com 1 fio de óleo  
Coloque o pão de batata e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos cada lado  
Para ficar mais gostoso ainda, pincele um pouco de manteiga e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4310-pao-de-batata-de-frigideira-facil.html>