

# ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE

## INGREDIENTES

800 g de peito de frango processado  
1 cebola média picada  
1 pimentão médio picado  
2 tomates picados  
1 kg de batata doce cozida e amassada  
4 ovos  
sal a gosto  
tempero verde a gosto  
alho a gosto  
4 fatias de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Primeiramente frite a cebola e o alho em uma panela até dourar  
Logo após, acrescente o pimentão e tampe a panela  
Por último despeje o tomate e deixe formar um molho  
Coloque o sal a gosto  
Enquanto isso prepare o frango processado em outra panela juntamente com o tempero verde e o sal  
Quando estiver bem solto e cozido, junte o frango com os legumes e deixe cozinhar mais alguns minutos  
Antes de todo o processo, deixe uma forma com batata doce amassada formando uma base  
Acrescente os ovos na panela e desligue o fogo  
Em seguida despeje o frango com legumes e os ovos sobre a batata doce da forma  
Sobre as fatias de queijo espalhe mais uma camada de batata doce e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 180  
Está pronto para servir  
Bon appetit

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7525-escondidinho-de-batata-doce.html>