

# 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

Acrecente 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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