

# TORTA DE BATATA GRATINADA

## INGREDIENTES

10 batatas grandes  
2 peitos de frango  
1 copo de requeijão ou catupiri  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
azeitonas picadas  
mussarela a gosto  
sal e pimenta a gosto  
cebola e alho a gosto  
leite a gosto  
2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal e pimenta  
Em outra panela coloque a batata para cozinhar com sal  
Em uma panela doure o alho e a cebola  
Coloque o frango e misture  
Adicione o milho, a ervilha, a azeitona e ajuste o tempero a seu gosto  
Coloque o requeijão e apague o fogo  
Esprema as batatas e faça um purê  
Adicione o leite, a manteiga e ajuste o sal  
Em uma forma coloque metade da massa de batata  
Coloque o recheio e cubra com a outra metade  
Cubra com mussarela e leve ao forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8182-torta-de-batata-gratinada.html>