

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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