

# BATATA RECHEADA

## INGREDIENTES

6 batatas médias  
2 potes de requeijão cremoso  
1 creme de leite  
1 cebola pequena  
1 kg de peito de frango  
tempero para frango de sua preferência  
sal a gosto  
200 g de mussarela ou queijo cheddar para enfeitar (opcional)  
1 fio de óleo

## MODO DE PREPARO

Divida as batatas em 2 e sem tirar a casca cozinhe com água e sal até o ponto de tirar a massa  
Limpe o frango e cozinhe na água com sal até o ponto de desfiar  
Tire a massa da batata com uma colher deixando uma fina camada sob a casca para não deformar a batata  
Reserve as batatas  
Em uma panela, frite a cebola, coloque os temperos de frango ao seu gosto e acrescente o frango desfiado  
Adicione no frango, os dois potes de requeijão e o creme de leite  
Unte a forma com óleo  
Recheie as batatas com o frango, se preferir enfeite por cima com o queijo de sua preferência  
Sirva quentinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1041-batata-recheada.html>