

PURÊ DE BATATA À MODA FRICASSÊ

INGREDIENTES

500 g de batata inglesa cozidas
500 g de queijo mussarela Président
1 colher (sopa) de manteiga Président
2 colheres de leite
1 peito de frango desfiado
temperos a gosto
2 calabresas (opcional)
100 g de queijo parmesão Président

MODO DE PREPARO

Desfie o peito de frango e tempere com temperos de sua preferência (tomate, cebola, alho, cheiro verde, salsinha), separe

Pegue as batatas já cozidas, amasse

Acrescente uma pitada de sal, a colher de manteiga e o leite, mexa durante 5 minutos fazendo uma mistura homogênea

Pegue uma tigela de sua preferência para montar a receita

Jogue uma camada de frango por cima da mussarela e faça isso sucessivamente até acabar os ingredientes

Receita enviada por Eduarda Barros

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2746-pure-de-batata-a-moda-fricasse.html>