

TORTA CREMOSA DE BATATA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

8 batatas médias
200 g de frango desfiado cozido e temperado
4 colheres (sopa) de requeijão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione as batatas com casca e cubra com água
Espere esfriar, descasque as batatas, tempere com sal e amasse com um garfo até virar um purê
Depois recheie com o frango
Adicione por cima o requeijão
Cubra com o restante do purê
Pincele mais um pouco de azeite e leve ao fogo baixo até dourar
Quando dourar, vire com cuidado em outra frigideira e deixe dourar o outro lado
Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/431-torta-cremosa-de-batata-de-frigideira.html>