

PÃO DE BATATA DE FRIGIDEIRA FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de batatas
1 ovo
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
pimenta-do-reino a gosto
noz-moscada a gosto
1 xícara de peito de frango desfiado
6 colheres (sopa) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque as batatas descascadas e cortadas
Cubra com plástico
Leve ao micro
Amasse as batatas e deixe esfriar por 5 minutos
Adicione o ovo e mexa bem
Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misturando
Acrescente o sal, a pimenta
Em outro recipiente misture o peito de frango desfiado com o requeijão cremoso
Molde um círculo com a massa de batata (pode usar um cilindro para auxiliar)
Coloque o recheio de frango e feche com mais massa
Aqueça uma frigideira com 1 fio de óleo
Coloque o pão de batata e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos cada lado
Para ficar mais gostoso ainda, pincele um pouco de manteiga e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4310-pao-de-batata-de-frigideira-facil.html>