

ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

800 g de peito de frango processado
1 cebola média picada
1 pimentão médio picado
2 tomates picados
1 kg de batata doce cozida e amassada
4 ovos
sal a gosto
tempero verde a gosto
alho a gosto
4 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Primeiramente frite a cebola e o alho em uma panela até dourar
Logo após, acrescente o pimentão e tampe a panela
Por último despeje o tomate e deixe formar um molho
Coloque o sal a gosto
Enquanto isso prepare o frango processado em outra panela juntamente com o tempero verde e o sal
Quando estiver bem solto e cozido, junte o frango com os legumes e deixe cozinhar mais alguns minutos
Antes de todo o processo, deixe uma forma com batata doce amassada formando uma base
Acrescente os ovos na panela e desligue o fogo
Em seguida despeje o frango com legumes e os ovos sobre a batata doce da forma
Sobre as fatias de queijo espalhe mais uma camada de batata doce e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 180
Está pronto para servir
Bon appetit

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7525-escondidinho-de-batata-doce.html>