Batata Recheada com Frango Cremosa no Micro-ondas

www.receitasdafia.com/receitas/batata-recheada-com-frango

Essa batata recheada com frango é aquele prato único que salva o almoço ou o jantar: poucos ingredientes, preparo no micro-ondas e muito sabor. Ótima opção para família e para aproveitar frango já cozido de outra receita.



30 min 4 porções

Ingredientes

- 4 batatas grandes
- 200 g de peito de frango
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 dente de alho picado
- 1 limão
- 1 copo de requeijão cremoso
- 100 g de mussarela em cubinhos

Modo de Preparo

1. Tempere o frango com sal, pimenta, alho picado e suco do limão.
2. Leve ao micro-ondas por 3 minutos, mexendo a cada intervalo.
3. Desfie ou pique o frango em pedaços pequenos.
4. Misture o frango com o requeijão e os cubos de muçarela.
5. Lave as batatas, faça furos na casca e leve ao micro-ondas até ficarem macias.
6. Corte as batatas ao meio, adicione um fio de azeite no interior.
7. Recheie as batatas com a mistura de frango e requeijão.
8. Retorne ao micro-ondas por mais 1 minuto.
9. Sirva e desfrute dessa maravilhosa batata recheada com frango ao micro-ondas!

Dicas da Fia para sua Batata Recheada com Frango

- Aproveite sobras de frango: se você tiver frango assado ou cozido do dia anterior, pode desfiar e usar no recheio. Fica ainda mais econômico.
- Mais cremosidade: se quiser o recheio mais molhadinho, adicione um pouco de creme de leite junto com o requeijão.
- Versão de forno: se preferir, depois de rechear, leve as batatas ao forno por alguns minutos para gratinar a muçarela por cima.
- Temperos extras: orégano, cheiro-verde e páprica combinam muito com esse recheio.

Você também pode gostar

- Bolo de Chocolate Simples e Molhadinho
  – perfeito para a sobremesa depois dessa batata recheada.
- Lasanha de Calabresa com Molho Branco
  – outra opção de prato único para o domingo em família.
- Suflê de Abóbora
  – acompanhamento leve e econômico para variar o cardápio.