



RECEITAS DA FIA

Batata Recheada com Frango

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

Desfrute de uma explosão de sabores com nossa Batata Recheada com Frango! Delicadamente preparada, cada batata é recheada com suculentos pedaços de frango temperado, que derretem na boca. Experimente fazer esta delícia reconfortante que vai conquistar seu paladar!

 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!