

## Escondidinho de batata doce

Equipe FooFit · 30/06/2021



**Tempo de Preparo**

60 MIN

**Dificuldade**

Médio

**Porções**

6

### Description

### 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

### Preparo

1. Primeiramente frite a cebola e o alho em uma panela até dourar.
2. Logo após acrescente o pimentão e tampe a panela.
3. Por último despeje o tomate e deixe formar um molho.
4. Coloque o sal a gosto.
5. Enquanto isso prepare o frango processado em outra panela juntamente com o tempero verde e o sal.
6. Quando estiver bem solto e cozido junte o frango com os legumes e deixe cozinhar mais alguns minutos.
7. Antes de todo o processo deixe uma forma com batata doce amassada formando uma base.
8. Acrescente os ovos na panela e desligue o fogo
9. Mexa apenas para homogeneizar os ingredientes.
10. Em seguida despeje o frango com legumes e os ovos sobre a batata doce da forma
11. Coloque o queijo espalhado sobre esse recheio.
12. Sobre as fatias de queijo espalhe mais uma camada de batata doce e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 180º C.
13. Está pronto para servir.
14. Bon appetit