



## Frango recheado com batatas em creme de leite

### Ingredientes:

Peito de frango

1 unidade (250 g)

Bacon

1 colher de sopa

Queijo cheddar

1 colher de sopa

Mussarela

1 colher de sopa

Queijo azul

1 colher de sopa

Farinha de rosca

1 colher de sopa

Fécula de milho

1 colher de chá

Batata

1 unidade

Creme de leite

10 colheres de sopa (100 cm<sup>3</sup>)

## Modo de preparo

Corte o bacon, o queijo cheddar, a mussarela e o queijo azul em cubos pequenos. Para fazer o recheio, misture-os com a farinha de rosca, a fécula de milho e o ovo. Faça um corte profundo no peito de frango, salgue e recheie. Coloque-o em um dos compartimentos do MultiCocci3n. Corte as batatas em cubos ou em bolinhas, acrescente sal, pimenta e creme de leite. Coloque-as no outro compartimento do MultiCocci3n. Cozinhe por 5 minutos em pot4ncia m3xima.

