TORTA FRIA DA MEL

INGREDIENTES

1 pão de forma para torta fria sem as cascas

500 g de maionese

1 copo de requeijão

salsinha a gosto

200 g de azeitonas sem caroços

1/2 vidro de pepino em conserva

1 lata de milho com ervilhas

1 tomate maduro sem casca picadinho

1 cenoura ralada

1 peito de frango

300 g de queijo prato picadinho

300 g de presunto picadinho

1/2 cebola (opcional)

2 colheres (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de mostarda

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em uma panela com água

Frite a cebola (opcional) com o tomate sem casca bem picadinho

Misture o peito desfiado com a cebola e o tomate

Leve ao fogo com 2 xícaras de água deixando ferver por 10 minutos

Coloque o requeijão na panela e misture

Quando levantar fervura, retire do fogo e deixe esfriar

Misture metade da cenoura ralada, o milho e as ervilhas ao creme

Junte o queijo e presunto bem picadinhos

Coloque o ketchup e a mostarda

Coloque sal e pimenta a gosto

Misture a maionese, as azeitonas e os pepinos cortados em rodelas finas e parte da salsinha

Em um refratário, coloque uma camada do molho

Coloque 1 fatia do pão por cima

Faça o mesmo com as outras fatias do pão, sendo uma camada de pão e outra do creme

Espalhe o resto do creme em toda a volta e em cima da última fatia de pão

Enfeite com a salsa, a casca do tomate e o restante da cenoura ralada

Leve para gelar por 2 horas e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11174-torta-fria-da-mel.html