

TORTA SALGADA PARA 200 PESSOAS

INGREDIENTES

20 sacos de pães de forma (descascados)

10 peitos de frango desfiados

500 g de azeitona

5 latas de milho verde

4 latas de ervilha

6 pacotes de molho de tomate

8 tomates grandes

5 cebolas grandes

4 pimentões grandes

6 caldos em pó

1 kg de batata

500 g de maionese

cheiro verde a gosto

batata palha a gosto

alho, óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure o alho e a cebola no óleo.

Em seguida, coloque o tomate e o pimentão e acrescente todo o frango desfiado com o molho de tomate e os caldos em pó.

Adicione o milho verde, a ervilha, a azeitona e o cheiro verde, e deixe cozinhar por cerca de 4 a 5 minutos ou até ferver.

Descasque e cozinhe as batatas.

Em seguida, faça um purê bem grossinho com manteiga, maionese e um pouco de leite, misturando bem.

Reserve, pois é bom utilizá-lo em temperatura norma.

Após cozinhar todo o molho, coloque os pães um do lado do outro em um refratário.

Em seguida, espalhe uma camada do molho com frango e vá repetindo as camadas até os pães e os molhos acabarem, finalizando a última camada com o pão.

Cubra a torta com o purê e coloque batata por cima.

Decore de acordo com a sua preferência e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14809-torta-salgada-para-200-pessoas.html>