

TORTA DE PÃO DE FORMA CREMOSA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma

1 peito de frango

1 molho de tomate

2 requeijões

2 caixas de creme de leite

mussarela

1 lata de milho

1 lata de ervilha

cheiro verde

1 pacote de batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e, em seguida, desfie-o frango (uma forma prática e rápida de desfiar o frango é bater no liquidificador).

Coloque o frango desfiado na panela do cozimento, adicione o molho de tomate, o milho, a ervilha e o cheiro verde, e deixe cozinhar e reserve.

Em um recipiente separado, misture o requeijão e o creme de leite e mexa até adquirir uma mistura homogênea.

Em seguida, unte uma forma e monte as camadas na sequência: pão de forma, molho do requeijão, molho de frango e mussarela.

Reita com o pão, o molho, o frango e a mussarela.

Finalize com pão, o molho de requeijão e a batata palha por cima!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14833-torta-de-pao-de-forma-cremosa.html>