

TORTA DE FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango
2 colheres (sopa) de óleo
coentro e salsa (opcional)
1 tomate
alho, cebola e temperos a gosto
1 pacote de pão de forma
2 latas de milho
1 caixinha de creme de leite
1 sachê de tempero em pó
200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

PÃO DE FORMA:

Pão de forma: Retire as laterais do pão de forma.
Pincele com óleo um refratário que possa ir ao forno.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de pão de forma (já sem as laterais) por todo o fundo do refratário.
Em seguida, coloque o recheio do frango desfiado e refogado.
Cubra com mussarela, coloque outra camada de pão de forma cobrindo o recheio, preenchendo todos os buracinhos com pão de forma.
Após isso, despeje o creme de milho por cima.
Leve ao forno a 200° C por cerca de 20 minutos ou até o creme ficar dourado, ficando de olho pra não queimar.
Retire do forno e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15053-torta-de-frango-com-creme-de-milho.html>