

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 buracos 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/15053-torta-de-frango-com-creme-de-milho.html>