

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