

TORTA SURPRESA

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 kg de batata

1 caixa de creme de leite

1 copo de leite

1 colher de manteiga

5 colheres de farinha de trigo

sal

pimenta-do-reino

150 g de queijo mussarela

150 g de presunto

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque o peito para cozinhar em uma panela de pressão, assim que pegar pressão desligar a fogo e espere sair a pressão sozinho, em seguida retire a água e tampe a panela novamente e comece a (sacudir) para que o peito desfie por completo, depois retire e reserve.

Cozinhar as batatas com casca para não desmanchar depois retire as cascas e amasse para fazer um purê, com manteiga, leite, a farinha de trigo e reserve.

Tempere da maneira que gostar seu frango, não deixe com muito caldo e sim temperado a gosto.

Em seguida pegue uma travessa forre com o frango e cubra em seguida com a massa de batata.

Corte em pequenos pedaços o presunto e coloque por cima, depois forre o queijo em seguida orégano.

Leve ao micro-ondas por 10 minutos para gratinar o queijo e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15309-torta-surpresa.html>