

TORTA MARAVILHOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

3 copos de leite

2 latas de milho verde

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 kg de frango desfiado e refogado

2 copos de requeijão

300 g de mussarela ralada

50 g de queijo parmesão ralado

Batata palha

Sal

Noz moscada e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho e o leite.

Leve ao fogo com a maisena e os temperos.

Retire do fogo e despeje em um pirex untado com manteiga ou azeite, fazendo a primeira camada.

De véspera, tempere o frango com louro, limão, sal, alho, pimenta-do-reino e pimenta vermelha, e deixe marinhar.

No dia seguinte, cozinhe o frango, desfie e refogue com cebola, acertando o tempero.

Despeje sobre a camada de milho, fazendo a segunda camada da torta.

Para fazer a terceira camada, despeje e espalhe os 2 copos de requeijão.

Em seguida, cubra com mussarela ralada e depois o parmesão, fazendo a quarta camada.

Leve ao forno para gratinar.

Na hora de servir, cubra a torta com uma farta camada de batata palha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15622-torta-maravilhosa-de-frango.html>