

TORTA FRIA DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de sanduíche sem casca
- 2 tomates médios sem pele e sem sementes
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de queijo lanche ou mussarela ralado
- 1/2 xícara (chá) de presunto magro picado
- 1/2 xícara (chá) de salame italiano picado
- 1/2 xícara (chá) de mortadela de fumada picada
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- 3 xícaras (chá) de maionese
- 1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída (opcional)
- 1 pacote pequeno de batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda misture o presunto, o salame e a mortadela picados.

Acrescente o queijo prato ou mussarela ralado, metade da maionese, o molho de gergelim, o tomate picado, a pimenta-do-reino e a metade da salsinha picada.

Misture tudo muito bem.

Em uma prato retangular intercale camadas de pão e de recheio de frios.

Comprima um pouco e cubra com papel-filme e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Misture o restante da maionese com o restante da salsinha picada e o requeijão, reserve.

Retire a torta do refrigerador e espalhe a mistura da maionese com a salsinha e o requeijão por toda a torta, decore com as babatas palhas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15789-torta-fria-deliciosa.html>