TORTA DE BOLACHA SALGADA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha água e sal

2 peitos de frango pequenos ou 1 grande

1 cebola

1 sachê grande de maionese

1 sachê de molho de tomate

2 dentes de alho

1 lata de milho

Temperos de sua preferência para o frango

Sal a gosto

Cheiro verde a gosto

1 pacote pequeno de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o sal e os temperos de sua preferência.

Separe o caldo e desfie o frango.

Refogue o frango desfiado com a cebola e alho, acrescente o milho e por último o molho de tomate (você também pode adicionar um pouco do caldo para ficar com mais molho), acerte o sal, mas lembre-se que a bolacha já é salgada.

Adicione o cheiro verde.

Para montar, inicie com uma camada de frango, seguida por uma camada de bolacha molhada no caldo de frango ou caldo do milho.

Por cima da bolacha coloque uma camada de maionese e comece novamente: frango, bolacha, maionese, finalizando com a maionese e, por cima, a batata palha.

Sirva logo em seguida ou gelada, conforme sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16590-torta-de-bolacha-salgada.html