

TORTA FRIA DE SALPICÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango médio
1 maionese grande
1 lata de ervilha
1 lata de milho em conserva
Cebola, sal e temperos a gosto
1 pacote e meio de pão de forma
Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango, e depois de frio, desfie (eu passei no processador).

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e mexa bem até que se misture.

Em uma forma média, monte a torta intercalando pão e recheio, e faça esse processo até que acabe o pão e o recheio.

Finalize com maionese e batata palha, se desejar.

Cubra com papel alumínio e leve para gelar.

Se desejar, você pode fazer a torta de um dia para o outro ou fazer de manhã para servir a noite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16756-torta-fria-de-salpicao.html>