TORTA PICANTE DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango grande

2 dentes de alho

1 caldo de galinha

2 embalagens de pão de forma

50 g de azeitona preta (sem caroço)

2 caixa de creme de leite

1/2 maço de salsinha

Batata palha

Sal a gosto

MAIONESE:

Maionese:1/2 cebola

1 cubo de caldo de galinha

6 dentes de alho

1 colher de (sopa) de orégano

3 ovos

1 colher (sobremesa) rasa de pimenta calabresa

Sal a gosto

Óleo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o frango.

Após isso, tempere com o alho, caldo de galinha, azeitonas, cheiro verde e sal a gosto.

Em seguida, desfie bem.

Deixe esfriar um pouco e adicione o creme de leite, em seguida misture bem e reserve.

MAIONESE:

Maionese:Em um liquidificador, bata em velocidade média todos os ingredientes, exceto o óleo (corte a cebola e o

alho para que triture mais facilmente).

Vá despejando o óleo enquanto bate, um fio (utilize a abertura pequena na tampa) sem parar até que fique bem consistente, e reserve na geladeira logo em seguida.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, cubra o fundo com os pães fatiados (retire as bordas dos pães com o auxílio de uma faca), e os umedeça com um pouco de leite, tomando cuidado para que não fiquem encharcados.

Cubra totalmente os pães com um pouco do frango reservado, e repita o processo (cobrindo com os pães sem a borda, umedecidos com leite e cobrindo com frango novamente), fazendo camadas.

Cubra com a maionese, salpique a batata palha e enfeite com azeitonas pretas e salsinha.

Deixe de 40 minutos a 1 hora na geladeira, e sirva!

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17320-torta-picante-de-pao-de-forma.html