

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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