

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 salsa
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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