

# TORTA SALGADA AGRIDOCE

## INGREDIENTES

3 pacotes de pão de forma  
2 peitos de frango  
2 latas de milho verde  
200 g de ameixa  
1 colher de açúcar  
200 g de requeijão  
800 g de batata  
3 dentes de alho  
1 tomate  
1 cebola  
100 ml de guaraná  
100 ml de leite  
1 colher de maionese  
cheiro-verde  
temperinhos

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:Cozinhe o peito de frango com temperos a gosto e desfie.

Em uma panela, refogue junto com os dentes de alho, a cebola e tomate, por ultimo coloque o cheiro-verde e o 100 g de requeijão e misture bem.

### RECHEIO DO PATÊ DE MILHO VERDE:

Recheio do patê de milho verde:Bata no liquidificador 2 latas de milho verde sem soro, 1 colher de requeijão, 1 colher de maionese, o leite e sal a gosto.

### RECHEIO DE AMEIXA:

Recheio de ameixa:Cozinhe a ameixa com um copo de água e uma colher de açúcar.

Espere esfriar, retire o caroço e bata no liquidificador junto com a calda e depois volte para o fogo e cozinhe novamente.

#### PURÊ:

Purê:Cozinhe as batatas e amasse com um garfo.

Leve ao fogo refogue com uma colher de manteiga, um pouco de leite e o restante do requeijão e sal a gosto.

#### MONTAGEM:

Montagem:Retire toda a casca do pão e em um refratário ou tábua, vá preenchendo com a primeira camada de pão, sempre molhando com um pouquinho de guaraná, mas cuidado para que o pão não fique muito molhado.

Depois da primeira camada de pão, vá colocando as camadas de recheio, até que acabe, e por último passe o purê de batata, em toda a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20466-torta-salgada-agridoce.html>