

# TORTA DE PÃO DE FORMA DE LEGUMES

## INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma  
1 lata de milho verde  
1 lata de seleta de legumes  
200 g de presunto cortado em cubinhos  
300 g de maionese  
2 batatas médias  
1 tablete de caldo de legumes ou galinha  
1 colher (sopa) de margarina  
3 ovos cozidos para decoração (opcional)  
sal

## MODO DE PREPARO

Descasque e pique as batatas, coloque em uma panela com água até cobrir e 1 tablete de caldo de legumes, deixe cozinhar.

Tire as cascas das fatias de pão com cuidado e reserve.

Escorra a água do milho e da seleta de legumes.

Em uma bacia, coloque o presunto picado em cubos, o milho e a seleta de legumes, adicione 200 g de maionese e misture, coloque 1 pitada de sal e reserve.

Bata no liquidificador as batatas cozidas, juntamente com a água do cozimento e 1 colher de margarina.

Em um pirex pequeno, coloque 1 camada de pão (6 fatias).

Passa um pouco do purê de batatas com uma colher, espalhando.

Coloque uma camada do recheio, espalhando também.

Repita o processo (dá para fazer 2 camadas de recheio e sobra umas 3 colheres na bacia).

Misture a sobra do recheio com a sobra do purê, acrescente mais maionese e espalhe por cima da última camada de pão.

Decore como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21520-torta-de-pao-de-forma-de-legumes.html>