

TORTA DE FRANGO FALSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pacote de pão de forma sem casca

1 peito de frango desfiado

1 pacote de catupiry 180 g

4 colheres (sopa) de requeijão

200 g de mussarela

COBERTURA:

Cobertura:2 ovos

1 xícara de leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão

3 fatias de mussarela fatiadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o frango e desfie, depois tempere com o sal, as azeitonas pretas, o caldo de galinha e o orégano.

Acrescente o requeijão e misture bem, deixando úmido, unte uma forma com manteiga e coloque uma camada de pão.

Umedeça o pão levemente com colheres de leite bem de leve.

Coloque uma camada do frango desfiado, um pouco de catupiry aquecido e cubra com mussarela.

Depois, repita o processo terminando com a mussarela.

Em um liquidificador ou mixer, bata os ovos, o leite, o queijo parmesão e as mussarelas e despeja sobre as camadas.

Com a ajuda de um garfo, puxe levemente as laterais e pontas para a cobertura escorrer em todas as camadas e leve ao forno até dourar.

Sirva quente ou frio, é sensacional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21637-torta-de-frango-falsa.html>