

TORTA DE FRANGO COM PÃO E BATATA PALHA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 tomate
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 lata de milho e ervilha
cebolinha e sal a gosto
- 1 pacote de mussarela
- 1 pacote de presunto
- 1 pacote de batata palha
- 1 pão fatiado sem casca
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Desfie e refogue o frango com os temperos, tomate, cebola, alho, milho, ervilha, sal e cebolinha.

Deixe um pouco de molho.

Num refratário, unte com azeite, forre o refratário com o todo o pão, e agora despeje o molho de frango em cima do pão.

Por isso que tem que deixar um pouquinho de molho no frango, para o pão chupar esse molho.

Encima do frango forre com o presunto, depois o queijo e em cima do queijo coloque o creme de leite.

Por último, acrescente a batata palha.

Leve ao forno por uns 30 minutos, a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21872-torta-de-frango-com-pao-e-batata-palha.html>