

TORTA DE FRANGO COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

2 pacotes de paes de forma

2 peitos de frango cozido e desfiado

1 caixinha de creme de leite

1 molho de tomate

6 batatas grandes e cozidas (faça um purê com elas)

100 g de azeitonas fatiadas

100 g de presunto

100 g de mussarela

100 g de queijo ralado

200 g de batata palha

sazon de frango

óleo

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo e o alho.

Espere até o alho ficar transparente e coloque o frango desfiado, acrescente o sazon, o sal e mexa bem.

Coloque também o molho de tomate, o creme de leite e as azeitonas fatiadas, espere uns 5 minutos e desligue.

Em uma forma (quadrada), coloque uma camada de pão de forma e por cima, acrescente o creme de frango, cubra com presunto e mussarela.

Faça outra camada por cima da mussarela com pão de forma novamente, acrescente o purê e por cima do purê acrescente o queijo ralado e a batata palha.

Leve ao forno até derreter o queijo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23878-torta-de-frango-com-pao-de-forma.html>