

TORTA FRIA (FRANGO)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
2 tomate medio
1 cebola
1/2 pimentão
1 dente de alho
salsinha a gosto
300 g de molho de tomate
maionese o suficiente para rechear e cobrir a torta
pão fatiado
2 colheres de óleo
sal a gosto
1 sache de sazón de frango

MODO DE PREPARO

Primeiramente cozinhe o frango com sal e água.

Depois de cozido escorra a água e espere esfriar, reserve.

No liquidificador coloque 1 copo de água, o tomate, cebola, salsinhas, pimentão, o alho já cortado em pedaços para facilitar e o sazón e bata o necessário.

Em seguida, novamente no liquidificador coloque 1 copo d'água e o frango aos poucos, até ficar em pedaços pequenos ou como preferir, reserve.

Em uma panela coloque o molho de tomate, o frango já moído (desfiado), os temperos moídos e sal se precisar.

Cozinhe por uns 20 minutos ou até secar a água .

Espere esfriar.

Em uma travessa, coloque 1 camada bem boa de maionese, 1 de pão e maionese novamente, e assim por diante, até que esgote a quantidade de frango e pão.

Quando acabar, cubra a torta com maionese e decore.

Sirva bem gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24213-torta-fria-frango.html>