

TORTA VERÃO LIGHT

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma integral de sua preferência

1 lata de milho verde

6 fatias de peito de peru

12 fatias de mussarela ou mussarela de búfala

200 ml de leite desnatado

200 g de frango desfiado

1/2 copo de requeijão light

1 pote de maionese de 250 g

manteiga para untar

orégano a gosto

sal a gosto

batata palha para enfeitar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a lata de milho, a maionese, o leite e o requeijão e reserve.

Em um refratário médio, unte com manteiga e em seguida forre com pão de forma integral (lembre-se de retirar a casca do pão).

Umedeça o pão com o creme de milho e reserve o que sobrar do creme.

Acrescente uma camada de peito de peru, uma camada de frango desfiado, uma camada de mussarela e, por último, a camada de pão integral e cubra-o com o restante de creme de milho.

Para finalizar, adicione a mussarela e leve ao forno até o queijo derreter e dourar.

Ao retirar sua torta, salpique a batata palha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24416-torta-verao-light.html>