

TORTA SALGADA DE PÃO DE FORMA FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

1 tomate sem sementes

1 cebola

1/2 pimentão

molho de tomate a gosto

1 sachê de tempero pronto sabor galinha

1/2 caixinha de creme de leite

cheiro-verde a gosto

1/2 lata de milho verde

1 cenoura ralada

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 kg de batatas

1 colher de margarina

50ml de leite

sal a gosto

1/2 caixinha de creme de leite

2 colheres de maionese

batata palha, azeitonas, ovos de codorna, cenoura ralada para enfeitar.

TORTA:

Torta: 2 pacotes de pães de forma

3 colheres de maionese

1 xícara de leite para regar o pão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola com um fio de azeite.

Quando estiver transparente, jogue o tomate, o pimentão, o sachê de tempero e o molho de tomate. Acrescente

1/2 copo de água.

Quando o molho estiver fervendo, acrescente o peito de frango desfiado, mexendo bem.

Por último, coloque o milho verde, o creme de leite, cheiro-verde e a cenoura ralada.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa média, forre o fundo com pão de forma.

Regue com pouco leite (utilize uma colher para regar).

Coloque o recheio sobre o pão com cuidado.

Repita o processo com a camada de pão, depois de recheio novamente.

Faça 3 camadas de recheio e finalize com o pão.

Enrole com papel alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte.

COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe as batatas com sal a gosto.

Amasse-as fazendo um purê simples (acrescentando a margarina e o leite).

Coloque o creme de leite e a maionese.

Passo o purê sobre a torta pronta e use a imaginação para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25437-torta-salgada-de-pao-de-forma-facil.html>