

TORTA DE FRANGO E BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata
3 ovos
3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
3 colheres (sopa) de maisena
1 peito de frango assado desfiado (eu usei aqueles de padaria mesmo)
salsinha e cebolinha picada
fio de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
300 g de mussarela
300 g de presunto magro
queijo parmesão ralado (para gratinar)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Na primeira camada, coloque 1/3 da massa na forma.
Em seguida, adicione metade da quantidade do recheio do frango.
Posteriormente, coloque metade da quantidade de presunto.
Na quarta camada, coloque metade da quantidade de mussarela.
Coloque o outro 1/3 da massa na quinta camada.
Em seguida, acrescente o restante do frango.
Depois deste passo, acrescente o restante da presunto e o restante da mussarela.
Ponha o restante da mussarela e o restante da massa, por último.
Finalize com queijo ralado para gratinar.
Aqueça o forno por 10 minutos a 180º C.
Leve a torta ao forno por 40 minutos ou até dourar levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26298-torta-de-frango-e-batata.html>