

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 do 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>