

TORTA CREMOSA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma
300 g de mussarela
1 copo de requeijão
200 g de maionese
500 g de frango desfiado
1 pacote de creme de cebola
500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango sem tempero e desfie.

Coloque na panela, o creme de cebola com o leite e mexa até engrossar.

Acrescente o requeijão, a maionese e mexa.

Coloque o frango, mexa e desligue o fogo.

Retire as cascas do pão e umedeça-os no leite.

Em uma forma retangular, coloque um pouco do creme somente para untar.

Monte a torta como se estivesse montando uma lasanha.

Uma camada de pão molhado no leite, creme e um pouco de mussarela.

Repita, até terminar com uma camada de mussarela.

Leve ao forno por volta de 15 minutos, até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27529-torta-cremosa-de-pao-de-forma.html>