

TORTA DE PÃO DE FORMA – LA PRIMAVERA

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma comum
300 g de mussarela fatiada
200 g de presunto picado
300 g de carne moída bem fritinha a seu gosto
1 creme de leite
1 caldo de carne
1 cenoura grande ralada
1 beterraba grande ralada
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 pacote de batata palha
2 vidros de maionese
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a seu gosto a carne moída com o creme de leite, 1 caldo de carne e o milho, deixa um molho mais grosso.

Pegue um refratário grande, para montar a torta.

Coloque uma camada do pão de forma.

Coloque por cima, uma camada de molho que você fez com carne moída, uma camada de mussarela, ervilha, cenoura, beterraba e presunto picado, repetir as camadas até acabar os ingredientes.

Depois de montada, abuse da maionese, passe na torta toda, polvilhe um pouco do presunto picado para dar acabamento e pronto, pode servir com refrigerante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28551-torta-de-pao-de-forma-la-primavera.html>