TORTA FRIA DE FRANGO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

COBERTURA CREMOSA:

Cobertura cremosa:800 g de batatas cozidas e amassadas ainda quentes

250 g de maionese

100 g de creme de leite UHT

sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ao seu gosto

RECHEIO SALPICÃO:

Recheio salpicão:10 ml de azeite

3/4 de xícara das de chá de cebola bem picada

3 xícaras das de chá de frango temperado, cozido e desfiado (1 peito grande)

2 cenouras grandes cruas raladas

50 g de azeitonas verdes picadas (opcional)

1/2 xícara das de chá de cheiro-verde fresco bem picado (salsa e cebolinha)

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1 colher das de chá de caldo de legumes em pó 0% de gordura

sal, pimenta-do-reino, pimenta-vermelha e noz-moscada ao seu gosto

250 g de maionese

200 g de creme de leite UHT

2 colheres das de sopa de mostarda

RECHEIO DE ESCAROLA:

Recheio de escarola:2 xícaras das de chá de escarola fatiada bem fina.

2 colheres das de sobremesa de maionese

3 colheres das de sopa de água

MODO DE PREPARO

COBERTURA CREMOSA:

Cobertura cremosa:Misture bem as batatas ainda quentes os ingredientes restantes e utilize na montagem.

RECHEIO SALPICÃO:

Recheio salpicão:Misture bem os ingredientes e utilize na montagem.

RECHEIO DE ESCAROLA:

Recheio de escarola:Misture bem os ingredientes e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma, de aproximadamente 38 cm de comprimento por 10 cm de largura e 9 cm de altura, forrada com plástico firme, inicie a montagem.

Faça uma camada da cobertura cremosa, cubra com fatias de pão integral, espalhe uma camada de salpicão, cubra com fatias de pão de forma branco, espalhe uma camada de recheio de escarola.

Repita a camada de pão integral e salpicão.

Finalize com mais uma camada de pão integral.

Cubra com papel alumínio e deixe gelar.

Desenforme, decore ao seu gosto e sirva frio.

DICAS:

Dicas:Substitua o frango por 3 latas de atum sólido light.

Sirva com alface americana ou folhas verdes ao seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28976-torta-fria-de-frango-da-abimapi.html