

TORTA DE PÃO DE FORMA RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

4 pacotes de pão de forma sem casca

2 kg de peito de frango (desfiado)

3 tomates

1 pimentão

2 latas milho verde

1 lata ervilha

1 lata azeitona sem caroço e fatiada

2 kg batata

3 vidros de maionese

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro faça o recheio, para que ela vá esfriando enquanto você prepara as outra coisa.

Refogue o frango do seu jeito.

Depois, acrescente ao frango a azeitona, a ervilha e o milho e os temperos de sua preferência.

Forre uma base com papel laminado.

Faça uma camada de pão, molhe o pão com a maionese e forre com o recheio de frango.

Faça outra camada de pão, molhe o pão com a maionese e forre com o recheio de frango.

Faça quantas camadas achar necessário.

Amasse a batata e misture maionese, até temperar a batata (cuidado para não salgar o purê).

Forre a torta com o purê, alisando com uma colher.

Vá molhando a colher pra alisar, porque fica mais lisinho e não agarra o purê na colher.

Enfeite do seu jeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29019-torta-de-pao-de-forma-recheio-de-frango.html>