

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 latas ervilha
1 latas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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