

TORTA SALGADA FRIA DE DOIS RECHEIOS DA LU

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO DE FRANGO:

Para o recheio de frango: 1 peito de frango cozido e desfiado

alho, cebola, cheiro verde, sal a gosto (opcional)

250 g de maionese

1 lata de milho verde

1/2 cenoura ralada

2 colheres de extrato/molho/massa de tomate

PARA O RECHEIO DE ATUM:

Para o recheio de atum: 2 latas de atum conservados em óleo (escorrer o óleo)

250 g de maionese

1/2 lata de milho e ervilha a gosto (opcional)

coentro picadinho a gosto (opcional)

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 4 batatas cozidas e espremidas

4 colheres (sopa) de maionese

MODO DE PREPARO

Comece preparando os recheios.

Para o recheio de frango, refogue em uma panela o alho e a cebola bem picadinhos com 2 colheres de margarina.

Acrescente o frango e mexa devagar para ele corar um pouco.

Ajuste o sal e acrescente o molho de tomate e misture.

Apague o fogo, acrescente o cheiro verde e o milho.

Espere esfriar um pouco, antes de misturar a maionese e a cenoura ralada.

Reserve.

Para o recheio de atum, misture o atum, o coentro picadinho, o milho e a ervilha e a maionese.

Reserve.

Na forma, forre com o papel alumínio, pelo menos o fundo e duas laterais.

Vá arrumando as fatias de pão lado a lado e coloque o recheio.

Uma camada de pão e uma de recheio, termine com o pão.

Como usei duas formas, fiz uma com cada recheio, mas se você usar uma forma só, faça metade de um sabor e metade de outro, sem misturá-los.

Deixe na geladeira por 1 hora e desenforme.

O papel alumínio vai ajudar nessa hora.

Retire-o com cuidado.

Para a cobertura, misture as batatas espremidas com a maionese, ajuste o sal se achar necessário, cubra a torta como se fosse confeitar o bolo.

Use a imaginação, o saco de confeitar, azeitonas, se quiser.

E aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29516-torta-salgada-fria-de-dois-recheios-da-lu.html>