

TORTA DE PÃO COM FRANGO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 pacote e meio de pão de forma
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão
500 g de queijo mussarela fatiado
2 tomates
tempero verde
1 cebola
1 copo de extrato de tomate
1 pacote pequeno de batatinha palha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em água com um caldo de galinha.

Depois de cozido, reserve aproximadamente um copo da água do cozimento.

Desfie o frango e reserve.

Em uma panela refogue a cebola, os tomates e o tempero verde.

Acrescente o frango desfiado, refogue mais um pouco até encorpar bem e junte o extrato de tomate.

Refogue mais um tempo, até dar uma secada, de maneira que não fique muito seco.

Reserve o recheio.

Dissolva o creme de leite em um copo do caldo do cozimento e reserve.

Em uma assadeira grande forre o fundo com o pão de forma (sem casca), regue o pão com o creme de leite dissolvido no caldo e vá alternando camadas de pão/frango/requeijão/queijo.

Por cima da última camada de pão, coloque uma camada de queijo e a batata palha.

Leve ao forno a 220°C por aproximadamente 20 minutos ou até gratinar.

Essa quantidade de pão e recheio dá uma torta com três camadas.

Pode ser feita sem queijo ou com palmito misturado ao recheio de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30188-torta-de-pao-com-frango-e-requeijao.html>