

TORTA DE FRANGO DELÍCIA DA TIA GISELE

INGREDIENTES

3 pacotes de pão de forma
1 e 1/2 pote de maionese
1 peito de frango grande
200 g de passas
250 g de extrato de tomate
2 latas de milho verde
2 lata de ervilha
1 cubo de knorr (opcional)
1 cebola
1 tomate
3 dentes de alho
1 sachê de sazón
2 caixas de creme de leite
1 kg de batata
50 g de manteiga
1 cenoura grande
100 g de azeitona sem caroço
1 beterraba
1 litro de água
250 g de batata palha
50 ml de leite
10 ovinhos de codorna

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Arrume os pães em uma tábua formando uma 'cama' de pães, pincele todos com o sazón dissolvido, não molhe muito serve apenas para umedecer os pães.

Coloque a mistura com o frango por cima da cama de pães e espalhe bem.

Faça dessa forma em todas as camadas e termine com a última camada de pão sem molhar.

Na última camada unte com o glacê cobrindo toda a torta.

Coloque batata palha nas laterais da torta e decore como quiser por cima com os ingrediente que sobraram.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31102-torta-de-frango-delicia-da-tia-gisele.html>