

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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