

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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