

TORTA DE PÃO DA BELA

INGREDIENTES

1 pacote de pão fatiado (eu prefiro da Seven Boys)

1 pote de requeijão tradicional

100 g de queijo ralado tipo parmesão

1 pacote de queijo em fatias tipo mussarela (400 g)

5 ovos cozidos

1 tomate

1 pacote peito de peru (300 g)

1 litro de leite (tanto faz o tipo)

1 pacote de creme de cebola

orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque em uma panela o leite, queijo ralado, requeijão e o creme de cebola.

Misture e deixe engrossar, mexendo continuamente para não formar caroços.

Assim que engrossar está pronto.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque as fatias como se fosse uma lasanha.

Coloque a primeira camada de pão e coloque por cima o molho (quanto mais molho tiver a torta melhor, use todo o molho).

Em seguida coloque todos os ovos picados, o tomate picado e o queijo.

Coloque a a camada de pão e assim sucessivamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31908-torta-de-pao-da-bela.html>