

TORTA SALGADA DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

- 3 pacotes de pão de forma
- 2 latas de milho verde
- 1 kg de filé de peito de frango
- 400 g de maionese
- 3 cebolas picadas
- 1 kg de batatas
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 sachê de molho de tomate (200 g)
- 1 colher de creme de cebola
- 2 cenouras
- 1 colher (chá) de óleo
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Retire as cascas dos pães e reserve, corte-os deixando quadrados.

Descasque, corte e coloque as batatas para cozinhar em uma panela com água e 1 cubo de caldo de galinha. Aproveite e cozinhe as cenouras inteiras junto com as batatas.

Enquanto cozinham as batatas comece a montagem da torta.

Em uma bandeja coloque a primeira camada com 9 pedaços de pão, acrescente o recheio, coloque mais uma camada de pão sem apertar, o recheio e assim até deixar a última camada de pão.

Quando as batatas cozinharem, separe as cenouras para decoração e despeje a água.

Passes as batatas no espremedor, com elas ainda quentes, acrescente a maionese e misture bem.

Com uma colher passe o purê em cima e em volta da torta delicadamente.

Corte as cenouras da maneira que desejar, enfeite com o milho verde e cenouras (podem ser raladas cruas se quiser).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31956-torta-salgada-de-estrogonofe.html>