

TORTA DE FRANGO DIFERENTE

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiados
2 colheres de óleo
2 dentes de alho
2 cebolas
2 caldos de frango
2 ou mais colheres de colorau
2 ou mais copos de requeijão
500 g mussarela
Batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito e desfie. Em uma panela coloque para fritar a cebola, colorau, óleo e os dentes de alho.

Frite tudo e em seguida adicione o frango.

Refogue sempre mexendo.

Depois de 5 minutos refogando adicione o requeijão.

Em uma forma de vidro adicione o frango, coloque a mussarela e espalhe bem a batata palha.

Leve ao forno até o queijo derreter e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35625-torta-de-frango-diferente.html>