

TORTA DE BISCOITO SALGADA

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito cream cracker

400 g de peito de frango desfiado

500g de batata

350 g de presunto

350 g de mussarela

3 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de manteiga

2 tabletes de de caldo de galinha

1 cebola média

300 ml de leite

azeitonas

1 lata de milho verde

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata em uma panela à parte.

Depois de cozida, em outra panela doure a cebola na manteiga.

Misture a batata, as azeitonas, milho verde, frango desfiado.

Dissolva o amido de milho na água, misture ao molho e coloque o caldo de galinha e depois retire do fogo.

Quando for montar molhe o biscoito no leite e cubra todo o fundo.

Coloque uma camada de molho, uma de presunto e de biscoito assim por diante.

Depois de montado coloque a mussarela por cima e deixe gratinar no forno por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35672-torta-de-biscoito-salgada.html>