

# TORTA SALGADA FESTEIRA

## INGREDIENTES

### PARA DECORAR:

Para decorar: 2 cenouras raladas

1 beterraba grande

1 saquinho de batata palha

### MOLHO VERDE:

Molho verde: 1 pote e meio de maionese

1 amarrado de coentro

## MODO DE PREPARO

### MOLHO VERDE:

Molho verde: Bata tudo no liquidificador e reserve numa tigela.

Não precisa colocar sal pois a maionese já é salgada.

Misture 3 potes de maionese no frango já refrigerado.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de pão de forma, uma camada de frango, uma camada de pão de forma, uma camada de molho verde, uma camada de pão de forma, uma camada de frango, uma camada de molho verde, a última camada de frango e a última camada de pão de forma. Totalizando em 3 camadas de frango, 2 de molho verde e 6 de pão de forma.

Em uma panela grande coloque a batata sem casca e cortada em 4 para cozinhar.

Deixe ficar bem cozida e em seguida escorra.

Bata com a batedeira elétrica (de fazer bolo) as batatas, é bem mais prático e rápido do que amassar pra fazer o purê, as batatas precisam estar bem quentes, pois assim o purê fica fininho e sem caroço.

Após bater as batatas deixe esfriar um pouco e junte 1 pote e meio de maionese ao purê e bata de novo até ficar bem misturado.

Passe o purê em volta da torta e decore ao seu gosto.

Leve a torta à geladeira, mantenha refrigerada (até 2 horas fora da geladeira).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37174-torta-salgada-festeira.html>