

TORTA DE PÃO ASSADO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1/5 litro de leite e 1/5 de água
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 peito grande de frango cozido e desfiado (coloque um caldo de frango)
- 200 g de queijo mussarela
- 1 lata de milho
- 1 pacote de pão de forma

MODO DE PREPARO

Fazer um mingau com o leite, a água e o creme de cebola.

Acrescentar, depois do mingau pronto, o requeijão e creme de leite.

Adicionar o frango.

Untar uma forma com margarina, fazer uma camada de pão, uma de recheio e outra de pão.

Colocar por cima o milho, o queijo e orégano a gosto.

Levar ao forno para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37971-torta-de-pao-assado-de-frango.html>