

TORTA SEGURA MARIDO

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite sem soro
2 latas de milho verde
3 copos (medida do copo de requeijão) de leite
3 colheres de sopa de amido de milho
1/2 kg de peito de frango cozido, desfiado e refogado
500 g de mussarela
200 g de queijo parmesão ralado
2 copos de requeijão cremoso
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as latas de milho com 2 copos de leite. Dissolva o amido de milho no copo de leite restante e acrescente ao milho batido com o leite, leve esse creme ao fogo até ferver.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite sem soro e reserve.

Coloque esse creme num refratário, em cima coloque o peito de frango desfiado e a batata palha a gosto.

Em cima da batata palha coloque o requeijão cremoso, a mussarela e por último o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38557-torta-segura-marido.html>