

TORTA SALGADA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de pão de forma
- 1 lata de milho verde
- 1 saquinho de batata palha
- 1 pratinho de queijo musarela
- 1 pratinho de presunto
- 1 peito de frango desfiado
- 1 lata de requeijão cremoso
- 1 kg de batata
- 1 colher (sopa) bem cheia de margarina
- 1 xícara de leite gelado
- 1 pitada de sal
- 1 guaraná em lata
- 1 colher de (sobremesa) de queijo ralado
- 1 pacote de azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas e depois de cozidas amasse e coloque em uma panela.

Junte a margarina, o leite e o queijo ralado, mexa um pouco e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Monte os pães em uma bandeja e molhe com o guaraná.

Coloque o frango, o queijo e o presunto picadinho em cima.

Repita o processo de novo até acabar.

Por último cubra a torta com o purê e depois salpique as batatas palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39299-torta-salgada-de-frango-com-requeijao-cremoso.html>