

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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