

TORTA DIFERENCIADA DA FLÁVIA

INGREDIENTES

3 pacotes de pão de forma sem casca

1 maionese

1 creme de leite

1 peito de frango grande, cozido e desfiado

200 g de presunto

200 g de queijo mussarela

1 lata de milho

azeitonas se preferir

1/2 kg de batata

1 saco de batata palha

MODO DE PREPARO

Faça à parte, o recheio de frango, bem temperado, de preferência com pouco caldo.

Prepare o purê de batatas, este deverá ficar em ponto de aderir ao pão, não precisa ficar muito duro.

Arrume os pães em local de sua preferência, passe maionese, apenas um pouco para não ficar enjoativo.

Cubra com o recheio de frango.

Faça outra camada com pão, e desta vez use um recheio de mussarela e presunto picadinhos e acrescente creme de leite.

Finalize com a última camada de pão, molho de frango, e creme de leite.

A seguir cubra com o purê de batatas e enfeite como sua criatividade permitir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40006-torta-diferenciada-da-flavia.html>