

TORTA DE FRANGO E PÃO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido
- 2 caixas de 200 g de creme de leite
- 2 caixas de 130 g de extrato de tomate
- 1 cenoura crua e ralada
- 1 pacote de pão de forma da sua preferência
- 250 g de mussarela
- Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o frango e tempere em uma panela média com fogo a 295°C.

Ponha o forno pra aquecer em fogo baixo enquanto você prepara o frango.

Quando o frango estiver cozido acrescente o extrato de tomate e o creme de leite.

Refogue certificando-se de que fique com bastante molho.

Forre uma travessa com a cenoura ralada.

Faça camadas com o molho de frango, o pão e o queijo, de modo que a penúltima seja de molho e a última de queijo.

Leve ao forno preaquecido por cinco minutos ou até o queijo estar totalmente derretido.

Sirva em seguida e bom apetite.

Obs: vai bem com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40242-torta-de-frango-e-pao.html>