TORTA SALGADA SÃO LOURENÇO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango desfiado

200 g de salaminho

50 ml de leite

1 copo de requeijão

1 lata de milho verde

1 pacote de batata palha fina

1 pote pequeno de geleia (prefiro uva)

3 ou quatro pacotes pão de forma comum

200 ml (1 copo) de refrigerante (guaraná) quente

1 maço de cheiro verde

500 g de purê de batata São Lourenço

MODO DE PREPARO

Descasque todas as fatias do pão de forma e reserve.

Bata no liquidificador o milho verde com um pouco da própria água da conserva do milho verde e reserve.

Misture o peito de frango desfiado ao milho verde triturado no liquidificador.

Bata no liquidificador o requeijão, o leite e o salaminho e reserve.

Em uma travessa coloque a primeira camada de pão de forma.

Em seguida, regue cada pão com o guaraná quente.

Acrescente o primeiro recheio, o creme de milho com o peito de frango desfiado. Para incrementar o sabor, coloque o cheiro verde picadinho.

Coloque mais uma camada de pão e regue-a.

Coloque uma camada fina de geleia.

Em seguida, mais uma camada de pão regado com guaraná.

O próximo recheio será creme de requeijão com salaminho.

Coloque a última camada de pão e regue-a.

Cubra as laterais e a parte superior com purê de batata São Lourenço.

"Cole" a batata palha nas laterais e por cima.

Use a imaginação para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40391-torta-salgada-sao-lourenco.html