

TORTA SALGADA DE MAIONESE

INGREDIENTES

- 1 xicara (de café) de óleo
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho amassados
- 1 peito de frango cozido e desfiado temperado
- 5 tomates sem pele (bater no liquidificador)
- 1 copo de leite ou água
- 4 cenouras médias raladas
- 2 pacotes de pão de forma sem casca
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 pote de maionese de sua preferência
- azeitona e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar o alho e a cebola com o óleo, acrescentar a cenoura e cozinhar até amolecer.

Colocar azeitonas picadinhas, o tomate batido, o frango e o cheiro verde.

Com o fogo desligado colocar o creme de leite e a maionese.

Arrumar o pão em uma assadeira intercalando pão e molho.

Finalizar com pão, cobrir com maionese e polvilhar com batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40994-torta-salgada-de-maionese.html>