

# TORTA SALGADA DE MAIONESE

## INGREDIENTES

1 xícara (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 picadinhos, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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