

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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