

TORTA DE ESTROGNOFE COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 lata de milho
1/2 lata de ervilha
alho e sal
2 colheres de molho de tomate
100 g de uvas passas
100 g azeitona
2 caixa de creme de leite
1 colher maizena diluída em 1/2 copo de leite
3 colheres de óleo
400 g de batatas cozidas e amassadas
1 colher de manteiga
1 ovo
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogar o peito de frango picado em pequenos pedaços no alho e temperar ao seu gosto.
Faça o estrogonofe com azeitona, passas, ervilha e molho de tomate e o creme de leite, reserve.
Pegar as batatas cozidas e amassadas junte o ovo, a manteiga e mexa bem, como se fosse um purê.
Coloque em um refratário o purê, o estrogonofe.
Bata no liquidificador o milho com o creme de leite, fará um creme, jogue por cima do estrogonofe.
Para finalizar, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 30 minutos ou até dourar o queijo.
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41220-torta-de-estrognofe-com-creme-de-milho.html>