

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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