

TORTA DE PÃO GELADA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma
2 peitos de frango
salsinha
6 unidades de pepino em conserva
3 unidades de palmito em conserva
1/2 cebola
1/2 tomate
1 lata de milho
1 cenoura
azeitona (a gosto)
creme de leite
maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em água, sal, pimenta e coloque a salsinha inteira dentro, pois fica mais fácil retirar, é só deixar o gostinho bom.

Reserve o brodo (caldo).

Desfie o frango e reserve.

Em um recipiente coloque o palmito, a cebola, o pepino, o tomate, as azeitonas, tudo cortado em cubos pequenos ou a seu gosto.

Coloque também o milho e a cenoura ralada.

Volte ao frango desfiado e jogue 2 conchas da água do cozimento e misture aos outros ingredientes.

Quando estiver tudo misturado, coloque 1/2 creme de leite e 3 colheres de maionese da sua preferência.

Misture novamente e corrija o sal e a pimenta.

Caso queira coloque mais maionese ou creme de leite.

É bom que ele fique bem molhadinho mas não nadando em creme.

Agora monte sua torta forrando o fundo e a lateral de um recipiente com o pão de forma. Molhe um pouco o pão, principalmente as bordas com a água do cozimento.

Alterne camadas de pão e do recheio.

Finalize com pão em cima.

Decore conforme seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42991-torta-de-pao-gelada.html>