

TORTA DE FRANGO COM CARNE E QUEIJO

INGREDIENTES

10 fatias de pão de forma

Molho branco ou quatro queijos

Molho de tomate

300 g de queijo

1 xícara de frango desfiado cozido

500 g de filezinhos de carne bem fininhos

Azeite de oliva

Oregano e sazom

MODO DE PREPARO

Faça um molho com o frango e reserve.

Frite os files com azeite e sazón reserve.

Faça uma cama em um refratário com algumas fatias de pão.

Espalhe molho branco e em seguida molho de frango.

Uma camada de queijo e regue com azeite.

Coloque mais uma camada de pão e coloque molho de tomate.

Agora coloque os filezinhos e regue com azeite.

Termine com queijo picadinho cobrindo os files e feche com orégano.

Leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 40 minutos.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42997-torta-de-frango-com-carne-e-queijo.html>