

TORTA SALGADA PARA FESTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 pacotes de pão de forma

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 kg de peito de frango

3 dentes de alho amassados

1 cebola em cubos

sal a gosto

PRIMEIRA COBERTURA (PURÊ):

Primeira cobertura (purê): 1 kg de batata

200 ml de leite

1 colher de sopa de margarina

sal a gosto

SEGUNDA COBERTURA:

Segunda cobertura: 36 ovos de codorna

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

300 gramas de presunto picado

200 gramas de azeitona sem caroço

200 gramas de champignon picado

200 gramas de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie. Reserve

Prepare o purê de batatas. Reserve

Retire as bordas do pão de forma e reserve.

Faça uma camada de pão de forma e uma camada de frango. Outra camada de pão de forma e outra camada de frango. Repita até que esteja na altura desejada ou até que acabem os ingredientes.

Cubra o bolo com o purê de batatas, dando prioridade as laterais.

Decore da forma que desejar em cima usando o milho, a ervilha, a azeitona, os ovos de codorno, o presunto e o champignon. Nas laterais coloque a batata palha.

Você pode substituir o frango por atum ou sardinha em lata, também fica uma delícia!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43325-torta-salgada-para-festa.html>