TORTA SALGADA DA VOVÓ LILI

INGREDIENTES

6 pães de forma sem casca

2 vidros grandes de maionese

500 g de ameixa

1 coco de açucar

2 copos grandes de requeijão cremoso

2 peitos de frago grandes (desossados)

6 tomates

caldo knorr de galinha, tempero a gosto

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE AMEIXA:

Recheio de ameixa:Cozinhe as ameixas com 2 copos de água e o açúcar até ficarem bem moles. Deixe o caldo e separe as ameixas, uma a uma, tirando os caroços (ou ameixa sem caroço).

Coloque no liquidificador, o caldo, as ameixas e o requeijão cremoso, bata bem.

RECHEIO DE GALINHA:

Recheio de galinha: Cozinhe o peito de frango, bem temperado, acrescentando água até ficar bem cozido.

Espere esfriar e pique pedaços pequenos e depois use um processador, caso não tenha desfiado bem pequeno e reserve.

Leve ao fogo, numa panela grande, o alho e a cebola.

Deixe dourar no óleo e adicione os tomates sem pele e sem sementes, refogue bem e coloque o caldo de galinha e deixe até desmanchar os tomates.

Coloque a galinha e deixe cozinhar um tempinho para pegar gosto, depois apague o fogo e coloque as 5 colheres (sopa) bem cheia de maionese.

MONTAGEM:

Montagem:Pão, recheio de galinha, pão de novo, recheio de ameixa.

Repita até acabar os pães e o recheio.

Cubra com maionese misturada com requeijão, enfeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43810-torta-salgada-da-vovo-lili.html