TORTA GELADA DE FRANGO COM BATATA PALHA

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso, cozido e desfiado

1 sachê de molho de tomate

1 pacote de batata palha

2 pacotes de pão de forma sem casca

1 vidro de maionese

2 caixinhas de creme de leite

1/2 caixa de leite de vaca

1 lata de milho

1 cebola

Azeitona (a gosto)

Salsinha, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango como de costume e desfie. Em uma panela coloque azeite, pique a cebola e doure, acrescente o frango já cozido e deixe fritar um pouco, acrescente milho, molho de tomate o suficiente para dar uma cor ao frango, azeitonas e por último salsinha e cebolinha picadas. Reserve.

Em um recipiente coloque as 2 caixinhas de creme de leite e leite de vaca o suficiente para o creme de leite ficar mais líquido. Passe o pão de forma sem casca nessa mistura um a um.

Em uma forma grande, de preferência retangular, coloque o pão de forma de maneira uniforme até fazer uma camada de pão, passe uma camada de maionese não muito grossa e coloque o frango, repita o processo (passe o pão na mistura de creme de leite com leite, camada de maionese, camada de frango e pão). A torta vai ficar com 2 camadas de pão no meio e mais a ultima camada que deve ser de pão.

Leve à geladeira.

Quando for servir acrescente a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44178-torta-gelada-de-frango-com-batata-palha.html