TORTA FRIA DE VERÃO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 tabelete de caldo de galinha

1 cebola

2 tomates

cheiro verde a gosto

alho a gosto

sal a gosto

500 g de maionese

2 beterrabas

2 cenouras

4 pepinos em conserva

1 pão para torta fria ou pão de sanduíche sem casca

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhar o peito de frango com o caldo de galinha, depois deixe esfriar e desfie bem.

Enquanto isso, em outra panela cozinhar a beterraba e a cenoura, após o cozimento, deixar esfriar e ralar, guardar separadamente.

Assim será o pepino, ralar e guardar em separado.

Refogar em uma panela a cebola e o alho, após acrescentar o tomate, cheiro verde, alho e sal.

Depois de tudo refogado acrescente o peito de frango desfiado, se sobrou caldo que cozinhava o peito pode colocar também.

Acrescente 250 gramas de maionese a toda a mistura e prove o sal, se desejar tempere mais ou coloque mais maionese.

Ficará um molho saboroso.

Coloque o pão de torta fria em um refratário.

Distribua o molho e coloque a beterraba ralada, coloque a próxima.

Distribua o molho e coloque o pepino ralado, coloque a próxima.

Distribua o molho e coloque a cenoura ralada.

Finalize com a próxima fatia de pão pra torta fria, e cubra tudo com o restante da maionese.

Coloque na geladeira, assim que refrescar, pode servi-la.

Acho importante q a primeira camada(de baixo) seja de beterraba, porque mancha o pão, e acho muito

interessante o pepino no meio para jogar com os sabores adocicados da cenoura e da beterraba.

Tenho outra sugestão, poderá utilizar pão integral em fatias para fazer a torta fica uma delícia, também os ingredientes podem ser trocados, podemos colocar rúcula, abobrinha em rodelas e azeitonas.

Colocar um fio de azeite de oliva em cada fatia, dá uma diferenciada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44361-torta-fria-de-verao.html