

TORTA SALGADA DE FESTA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

5 pães de forma sem casca

1 kg de peito de frango sem osso

300 g de presunto desfiado

4 cenouras raladas

2 tomates sem sementes e picadinhos

Azeitonas a gosto para colocar no refogado do peito de frango

1 cebola grande picadinha

3 dentes de alho amassados

1 maço de salsa picadinha

1 maço de cebolinha picadinha

1 vidro grande de maionese

1 caixinha de creme de leite

2 copinhos de requeijão cremoso

3 colheres de sopa de geleia de abacaxi ou laranja dissolvidas em 3 colheres de água (opcional, mas dá um toque especial)

Sal a gosto.

02 pacotes de batata palha extra-fina.

ovinhos de codorna para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela refoque o alho e a cebola.

Coloque então os tomates, o peito de frango cortados em cubinhos, azeitonas picadinhas e tempere com sal a gosto.

Depois de cozidos,coloque a metade dos temperinhos verdes , deixe esfriar e desfie os cubinhos do peito de frango. Reserve esse recheio.

Em um pirex, misture o presunto desfiado com o restante dos temperinhos verdes e duas colheres de sopa de maionese.Reserve esse outro recheio.

Num pirex coloque a cenouras raladas e tempere com sal e 2 colheres de sopa de maionese. Reserve esse outro recheio.

Em um prato fundo, coloque as 3 colheres de sopa de geleia e dissolva em 3 colheres de sopa de água.

Reserve esse outro recheio.

Para montar a torta utilize uma tábua própria para frios e tortas ou uma bandeja grande e siga as seguintes

etapas:

Coloque uma camada de pão de forma sobre ela espalhe a metade do creme de frango.

Por cima coloque outra camada de pão de forma e coloque então o recheio feito com cenouras raladas.

Outra camada de pão de forma e por cima espalhe bem a geleia que foi dissolvida em água e por cima dessa geleia coloque o recheio de presunto.

Coloque outra camada de pão de forma e sobre essa o restante do recheio de frango desfiado.

Coloque então a última camada de pão de forma.

Para cobrir a torta, misture o restante de maionese com o creme de leite e os copinhos de requeijão cremoso e espalhe com uma espátula.

Depois salpique as batatas palha em toda torta e faça a decoração com os ovinhos de codorna.

Nota: Em cada camada utilizei um pacote de pão de forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44921-torta-salgada-de-festa-do-lucio-cezar.html>