TORTA FRIA DE PÃO DE FORMA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 pão de forma sem casca e cortado horizontalmente

500 g de frango desfiado

1 cebola pequena

1 tomate sem pele e sem semente

1 cenoura grande crua e ralada

1/2 copo de requeijão

1 vidro pequeno de maionese

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE FRANGO:

Creme de frango:Em uma panela refogue 1/2 cebola bem picadinha e o tomate também picado

Acrescente o frango desfiado e cubra de água (aproximadamente 2 xícaras), deixe ferver por 5 minutos.

Jogue o caldo quase todo fora e misture o que sobrou com o creme de leite, deixe levantar fervura e deixe esfriar.

CREME DE CENOURA E CEBOLA:

Creme de cenoura e cebola:Rale a outra metade da cebola e misture a cenoura ralada com 1/2 copo de requeijão, 1/2 copo de maionese, catchup, mostarda, sal e pimenta.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque uma fatia do pão de forma, cubra com uma camada grossa do creme de frango, coloque outra fatia, cubra com o creme de cenoura e assim até as fatias terminarem.

Cubra a fatia de cima e as laterais com o restante da maionese e enfeite.

Deixe gelar por no mínimo 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45268-torta-fria-de-pao-de-forma-com-frango.html