

TORTA DE FRANGO DE PÃO DE FORMA ASSADA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma cortado as bordas
1 peito de frango temperado a gosto, cosido e desfiado
1 lata de milho já lavado
15 azeitonas a gosto
1 tomate picadinho
1 cebola de cabeça picadinha
sazón
tempero a gosto
1 caixa de creme de leite
100 g de maionese
queijo para polvilhar
300 ml de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque um fio de óleo ou de azeite, coloque um tempero a gosto, pode ser alho e sal, deixe dourar.

Coloque na panela a cebola e o tomate e deixe por 5 minutos.

Coloque o frango desfiado e deixe mais 5 minutos.

Acrescente o milho escorrido, as azeitonas picadinhas, o sazón, deixe ferver por 5 minutos.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, está pronto, não deixe muito caldo, o caldo tem que ficar bem grosso.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma de alumínio de fundo removível com manteiga ou azeite.

Coloque uma camada de pão de forma, umedeça a camada de pão com leite, só um pouquinho.

Coloque o molho de frango.

Repita novamente até acabar o molho de frango.

Por último passe maionese em cima e salpique queijo ralado.

Coloque para assar em 200°C, até que fica dourado, por 20 a 30 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45922-torta-de-frango-de-pao-de-forma-assada.html>