TORTA DE PÃO E FRANGO

INGREDIENTES

BASE DA TORTA:

Base da torta:3 pacote de pão de forma para torta

250 g de maionese

120 g batata palha para decora

PURÊ:

Purê:4 batas grandes

1 colheres de maionese

1 colher de margarina

1 copo americano de leite

sal agosto

MOLHO:

Molho:1 kg peito de frango

1 tomate picado

250 g azeitona picadas

1/2 cebola picada

1 pimentão pequeno picado

200 g de requeijão

200 g de extrato de tomate

2 cubos de caldo de galinha

1 litro de água

1 colher de óleo

1 late de milho

1 lata de ervilha

Sal a gosto

Alho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo, doure a cebola e o alho junto com o sal.

Acrescente, o tomate pimentão e o frango, refolgue acrescente o estrato de tomate, os cubos de caldo de galinha e a água.

Coloque na pressão e deixe cozinhar aproximadamente por 20 min de acordo com a chama de seu fogão.

Retire do folgo, deixe esfriar.

Reserve o caldo e desfie o frango.

Em uma panela cozinhe as batatas descascadas com o sal.

Escorra as batatas, passe no espremedor coloque em uma panela adicione 1 colher de margarina, 1 colher de maionese e o leite, misture bem.

Leve ao fogo, mexa até soltar do fundo da panela.

Em uma panela coloque o frango, o caldo reservado as azeitonas, o milho e a ervilha.

Leve ao fogo, deixe levantar fervura.

Desligue o fogo acrescente, o requeijão e reserve o molho.

Monte a torta intercalando pão, maionese, molho, de forma que termine com o pão, cubra com o purê e decore com a batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46687-torta-de-pao-e-frango.html