

TORTA SALGADA DE FRANGO OU ATUM (DE PÃO DE FORMA)

INGREDIENTES

3 a 4 pacotes de pão de fôrma
500 g de maionese
1 lata milho verde
1/2 lata ervilha
50 g de azeitonas
1 beterraba média
1 cenoura grande
200 g ricota temperada
100 g ameixa preta sem caroço
1/2 kg de peito de frango ou 3 latas de atum
700 g de batatas
1 tablete caldo de galinha
1 pacote pequeno batata palha
1 1/2 litro de leite
1 copo de requeijão
3 colheres sopa de margarina
2 colheres sopa maisena.
1 tomate.
2 cebolas.
3 dentes de alho.
sal e pimenta do reino a gosto.
alface crespa.
salsa.

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Crema de milho: Coloque em uma panela metade da lata do milho verde, 2 vezes a mesma medida (lata) de leite, 2 colheres (sopa) de maisena, 1 colher (sopa) de margarina e sal a gosto, levar tudo ao liquidificador por 3 minutos, peneirar e levar ao fogo até virar um mingau, reserve.

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota: Amasse com o garfo a ricota, acrescente 1/2 da maionese misture bem, reserve.

CREME DE AMEIXA:

Creme de ameixa: Ferver as ameixas com 1 copo de água e 1 colher (sopa) de açúcar, até ficarem macias, passe no liquidificador, ferva novamente, reserve.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Limpe o frango e cozinhe na água e sal.

Depois de cozido desfie e refogue com alho, cebola, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Deixe molhadinho, reserve.

(ou)

RECHEIO DE ATUM:

Recheio de Atum: Faça um molho succulento de atum, refogado de cebola, alho e molho de tomates a gosto.

Faça um purê com as batatas e acrescente o requeijão, reserve.

MONTAGEM DA TORTA SALGADA:

Montagem da Torta Salgada: Umedecer (não pode encharcar) as fatias de pão de forma no leite fervido com o caldo de galinha, faça uma camada de pão de forma depois acrescente o creme de ricota sobre a camada de pão.

Repita o processo do pão de forma e acrescente o creme de milho, novamente o processo do pão de forma e o creme de ameixa por fim novamente o processo do pão de forma e acrescente o recheio de frango ou atum.

Finalize com outra camada de pão de forma umedecido no leite, observe se está bem modelado (retangular).

Cubra com o purê de batatas e decore conforme sua imaginação com beterraba, cenoura, milho, ervilha, azeitonas, batata palha, alface e flores da casca do tomate.

Conserve em geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47194-torta-salgada-de-frango-ou-atum-de-pao-de-forma.html>