

TORTA PRENDE MARIDO

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite (sem soro)
2 latas de milho verde
3 copos de leite
3 colheres de sopa de maizena
1/2 kg de frango (aproximadamente) desfiado e refogado
300 g de queijo mussarela ralado ou picotado
200 g de queijo parmesão ralado
2 copos de requeijão
pimenta-do-reino
páprica picante
batata palha
caldo de galinha
alho, cebola, cheiro verde (temperos para cozinhar o frango)

MODO DE PREPARO

Cozinhe um peito de frango com osso na panela de pressão, com vários temperos (2 dentes de alho, 1 cabeça de cebola pequena, cheiro verde, manjeriço, dois caldos de galinha e um talo de salsa).

Cubra com aproximadamente 1 litro de água e deixe na pressão até que esteja completamente cozido, após a panela levantar pressão fica mais uns 30 minutos.

Desligue a panela de pressão e reserve.

Bata no liquidificador o milho verde sem o caldo, junto com o leite (reserve um pouquinho de leite para dissolver a maizena). Leve esta mistura ao fogo e acrescente a maizena diluída em leite. Engrosse o creme e assim que levantar fervura desligue.

Colocar sal a gosto e acrescentar neste creme as duas latas de creme de leite (corrija o sal, já que o creme de leite irá suavizá-lo e acrescente também uma pitada de pimenta-do-reino).

Mexa bem e coloque este creme numa travessa refratária.

Agora desfie aquele peito de frango já cozido e numa panela refogue alho e cebola no azeite e acrescente o frango desfiado colocando mais um pouco de sal e páprica picante para realçar o sabor e dar uma cor.

Despeje este frango sobre o creme e por cima dele coloque a batata palha (o suficiente para o tamanho da fôrma).

Cubra com a mussarela e por último o parmesão. Leve ao forno para gratinar, não precisa cobrir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47236-torta-prende-marido.html>