TORTA PÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca

1 litro de leite

1 caixa de creme de leite

1 peito de frango cozido caldo de galinha e desfiado

1/2 cebola picada

1 dente de alho amassado

1 colher de óleo

2 colheres de requeijão

4 tomates cortados em rodelas

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o óleo e doure o alho e a cebola, acrescente o frango desfiado e tampe a panela para dar uma refogada.

Acrescente o requeijão e misture bem, desligue o fogo e coloque o creme de leite e mexa bem, tampe a panela, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque 1 copo de leite em um refratário, em cima arreme as fatias de pão até que cubra o fundo do refratário e absorva o leite, regue com um copo de leite.

Coloque todo o recheio de frango.

Por cima do frango coloque a metade dos tomates.

Cubra com outra camada de pão de forma e regue o pão com mais um copo de leite.

Coloque a mussarela em cima da camada de pão já umedecida pelo leite e enfeite com o restante do tomate.

Leve ao forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47896-torta-pao-de-frango.html