

TORTA DELÍCIA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

4 pacotes de pão de forma

1 kg de frango desfiado, pode comprar o peito descongelado e desossado para cozinar e desfiar você mesma se preferir

2 latas de milho verde

500 g de maionese quero

1/2 pimentão picado em pedaços bem pequenos

500 ml de leite para fazer a maionese

óleo o quanto baste

sal e azeitona a gosto

1 colher de café de mostarda

1/4 de cebola, não precisa picar, vai bater no liquidificador

500 g de batata palha

1 pacote de batata chips para decorar as bordas

MODO DE PREPARO

Primeiro retire do pacote os pães e corte as bordas e reserve.

Mesmo se o frango já estiver cozido e desfiado (igual aqueles que compramos no supermercado), coloque ele em uma panela com agua fervente, cebola picada e alho, pode ser em tamanho grande, ela vai ser descartada na mistura do recheio e um pouquinho de sal e pimenta-do-reino.

Depois de uns 5 minutos desligue o fogo e escorra o frango, reserve.

Em liquidificador coloque o 1/2 litro de leite, 1 pitada de sal a mostarda e a cebola e comece a bater até misturar bem, depois coloque bem aos pouquinhos fio de óleo até dar a consistência, você verá quando ela for engrossando, lembre-se: o óleo deve ser colocado aos poucos, vire o litro e deixe cair fios bem finos de óleo, reserve.

Depois de pronto coloco em uma bacia a maionese ja pronta, e só a metade da maionese industrializada, a outra metade você vai usar para passar em volta da torta, coloque o milho, as azeitonas e o frango sem as cebolas e o alho, ele deve estar bem escorrido.

Depois de misturar todos ingredientes você deve notar a aparência de patê, este será o ponto do recheio.

Em um prato de bolo quadrado (encontrado em supermercados) comece colocando os pães, coloque o recheio, camada a camada, não é necessário passar mais maionese, mas se quiser não tem problema.

Quando terminar passe o restante da maionese e salpique com batata palha em cima e nas bordas a batata chips.

Leve à geladeira umas 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48184-torta-delicia-de-pão-de-forma.html>