TORTA SALGADA DA NÉA

INGREDIENTES

6 pacotes de pão de forma

3 peitos de frango

2 litros de água

2 latas grandes de extrato de tomates

5 cebolas

4 cabeças de alho

4 colheres de sal

300g de azeitonas verdes

3 molhos de cheiro verde

2 vidros grandes de maionese

1 kg de queijo prato

1 kg de presunto

1 bisnaga de catupiry

1 bisnaga de cheddar

3 kg de batata

3 pacotes de batata palha

3 colheres de óleo

Se preferir pode colocar ao molho pimenta-do-reino

Molho de pimenta, milho, ervilha, uvas passas o que preferir

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Cozinhar os 3 kg de batatas já descascadas na panela de pressão com 2 colheres de sal e 2 litros de água.

Depois de cozidas espremer e acrescentar 1 vidro de maionese, misture bem.

Para cobrir a torta a cobertura tem que esta quente

MONTGEM:

Montgem:Em uma bandeja grande coloque 2 pacotes de pão de forma e molhe com o caldo de frango que reservou.

Despeje o recheio de frango sobre os pães e espalhe, depois pegue mais 2 pacotes de pão e passe maionese, 1 a

1.

Coloque o pão sobre o frango com a maionese virada para o recheio de frango, depois molhe com o caldo de frango.

Agora sobre o pão já molhado coloque o catupiry e sobre o catupiry.

Coloque o queijo prato e sobre o queijo, coloque o cheddar e sobre o cheddar coloque o presunto, depois os 2 últimos pacotes de pão de forma passados maionese e com a maionese virada para o presunto.

Agora e só espalhar a cobertura de batata com maionese e decorar com os 3 pacotes de batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49453-torta-salgada-da-nea.html