

# 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

### MONTAGEM:

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>