

TORTA SALGADA DE PÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado e ensopado
1 pacote de pão de forma fatiado e sem casca
Creme de leite (nata) ou requeijão
Queijo mussarela
Tomates em rodela
Orégano

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com margarina, coloque uma camada de frango, em seguida uma camada de queijo, depois o pão com nata ou requeijão (a parte do pão que está com a nata ou requeijão fica virada para cima).

Repita a sequencia formando camadas igual a de uma lasanha.

Termine com o queijo, por cima coloque as rodela de tomate e salpique com orégano.

Leve ao forno por 15 minutos aproximadamente, ou então até o queijo derreter e o pão dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50162-torta-salgada-de-pao.html>