

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 sequência 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>