

TORTA DE FRANGO DO THIAGO

INGREDIENTES

CREME DE MILHO:

Creme de milho:2 latas de milho

1 copo e 1/2 de leite

2 caixinhas de creme de leite

2 colheres de farinha de trigo sem fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:Frango desfiado preparado como preferir

300 g de presunto

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as latas de milho com apenas um copo de leite até que o milho esteja bem processado.

Leve ao fogo essa mistura de milho, e acrescente as duas colheres de farinha dissolvida no restante do leite mexendo bem para não empelotar.

Quando começar a levantar fervura, ponha as caixinhas de creme de leite e mexa até engrossar ficando na textura de um mingau.

Despeje essa mistura em uma travessa e por cima o frango desfiado. Cubra com o presunto e a mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51388-torta-de-frango-do-thiago.html>