

TORTA DE PÃO DE FÔRMA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola cortada em cubos

2 tomates cortados em cubos

1/2 pimentão cortado em cubos

1 dente de alho

Sal a gosto

1 pote de requeijão cremoso

1 creme de leite

1 lata de milho verde

Cheiro verde a gosto

1 pacote de pão de forma

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com óleo frite o alho a cebola o tomate e o pimentão, depois de bem frito, coloque o peito de frango desfiado e deixar cozinhar por 10 minutos, faça um molho bem grosso, acrescente o tempero verde. Reserve.

Corte as cascas das fatias do pão de forma. Reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, o requeijão cremoso e a lata de milho verde. Reserve.

Coloque em um refratário um pouco de molho, preencha as laterais da forma com o pão sem a casca e o fundo, despeje o resto do molho de frango, logo a seguir despeje o molho com o creme de leite o requeijão e o milho verde, por último uma camada de queijo ralado.

Coloque assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos, ou até o queijo derreter.

Decore a gosto.

Sirva acompanhado de salada verde e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52065-torta-de-pao-de-forma-com-frango.html>