

TORTA SALGADA DA LURDINHA

INGREDIENTES

8 pacotes de pão de formas sem as bordas
3 peitos de frangos
6 caldos de galinhas em cubo
300 g de azeitona
4 latas de milho
500 g de maionese
1 kg de batata em forma de pure
4 colheres cheias de margarina
200 g de batata palha
Salsinha, cebolinha, cebola, alho a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango refogado com alho, cebola e 3 cubos de caldo de galinha.

após o cozimento separe o frando do caldo

No liquidificador bata com parte do caldo do frango a metade das azeitonas, cebola, alho, salsinha e a cebolinha.

Acrescente um pedaço pequeno do peito já cozido e os 3 cubos restantes de caldo de galinha e bata no liquidificador novamente.

Volte o molho pronto do liquidificador para panela do molho e acrescente o restante do peito do frango já desfiado.

Deixe cozinha por uns minutos.

Coloque o milho e o restante da azeitona no molho.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Passe a maionese nos dois lados do pão e coloque em fileira até montar a primeira parte da torta.

Derrame o molho de frango e novamente coloque o pão com a maionese.

Faça isso até terminar o pão, sendo que a última camada não leva o molho.

Misture a margarina ao pure de batata e sal a gosto.

Passe sobre toda torta.

Finalize colocando a batata palha para enfeitar a torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52076-torta-salgada-da-lurdinha.html>