TORTA DE FRANGO (EM PÃO DE FORMA)

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca

1 frasco de maionese light

4 peitos de frango

2 tomates

Cebola

alho

azeite

sal

pimenta

batata palha

azeitona verde recheada com pimento descaroçada

1 pimentão vermelho

1 lata de milho pequena

1 folha de louro

1/2 copo de vinho branco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe em água e sal os peitos de frango. Desfie e junte ao refogado com azeite cebola e alho e 1 folha de louro.

Em seguida junte o vinho branco o tomate cortado em cubos e deixe refogar. Depois junte o milho, o pimentão cortado em cubos e a pimenta a gosto.

Deixe cozinhar, se necessário acrescente água.

PARA MONTAR A TORTA:

Para montar a torta:Disponha num tabuleiro retangular uma base de fatias de pão de forma.

Barre com maionese a primeira camada e coloque uma parte do recheio preparado inicialmente. coloque outra base de pão de forma, barre novamente com a maionese e coloque mais um pouco do recheio e assim consecutivamente até chegar à última camada de pão de forma. No final barre toda a torta com maionese e cubra-a com a batata palha. Enfeite com as azeitonas com a ajuda de palitos e o tomate cortado em formato de flor (conforme a foto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52081-torta-de-frango-em-pao-de-forma.html