

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>