

TORTA SALGADA FRIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma (500 g)
- 1 cenoura ralada ou picada em pedacinhos pequenos
- 50 g de azeitona verde picada
- 50 g de vagem cozida e picada
- 3 tomates sem pele picados em pedaços pequenos
- 350 g de maionese
- 100 g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 envelope de sazón para legumes

MODO DE PREPARO

Misture bem os legumes, o sazón e os demais temperos com a maionese. Deixe gelar por 10 minutos. Retire as cascas do pão e num refratário retangular posicione seis fatias. Cubra com a mistura de maionese e acrescente mais seis fatias de pão. Faça camadas alternadas de maionese e fatias de pão, e por cima espalhe o que restou da maionese e o queijo ralado por último. Depois de gelar por 15 minutos sirva com a bebida de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53698-torta-salgada-fria.html>