

TORTA DE PÃO AO FORNO

INGREDIENTES

1/2 kg peito de frango

1 cebola

Alho

1 caldo de galinha em meio copo de água

1 pão de forma sem casca

1 pacote queijo ralado

2 potes de nata

4 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de mostarda

Temperinhos cebolinha e salsa

1 requeijão cremoso

1 pacote pequeno de batata palha

MODO DE PREPARO

Primeiro pique o peito de frango em pedaços pequenos ou desfie, frite com alho e cebola, depois acrescente o caldo de galinha dissolvido em 1/2 copo de água, a mostarda o catchup e os temperinhos, por final junte um pote de nata e reserve.

Coloque em uma refratária uma camada de pão sem casca, passe com uma colher a nata em cima do pão, jogue o queijo ralado por cima, e coloque o molho de peito de frango todo, espalhe bem.

Cubra com outra camada de pão, passe nata novamente no pão, coloque colheradas de requeijão por cima e queijo ralado novamente, leve assar por meia hora mais ou menos, depois de retirar do forno espalhe a batata palha por cima e sirva quente.

Quanto mais nata passar no pão mais cremosa vai ficar a torta, para variar pode ser feita com carne moída ou presunto no lugar do frango, rende bastante e pode ser acompanhado com arroz e salada ou como prato único.

Se quiser fazer mais camadas de pão não coloque todo o molho de uma vez, intercalando o molho e o pão sempre bem untado com nata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54108-torta-de-pao-ao-forno.html>