

TORTA DE FRANGO ASSADA

INGREDIENTES

1 kg frango
2 pão de forma
1 lata milho verde
2 caixas de creme de leite fresco
200 g de uva passa
200 g cheiro verde e tomate cebola pimentão picado
100 g de azeitona picada
50 g de margarina
1 litro de leite
200 g de maisena
2 ovos
500 g de queijo
500 ml de leite
300 g de batata palha
1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Bata um pouco do frango com o creme de leite, azeitona e reserve.

Em uma forma quadrada untada com a manteiga monte o pão de forma, coloque o patê reservado na primeira camada, só um pouco, deixe mais para as outras camadas, coloque o frango, um pouco de ervilha, milho, cheiro verde, uvas passas.

Repita até por 3 camadas.

Em uma panela coloque o leite para ferver.

Enquanto isso bata no liquidificador a maisena os ovos sal agosto um pouco de queijo por 5 minutos despeje na panela do leite mexendo bem rápido.

Depois só colocar em cima da torta o molho branco com abatata palha, e assar na temperatura 170°C por meia hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54566-torta-de-frango-assada.html>