

# TORTA SALGADA DE FRANGO DA GLEIDE

## INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma  
1 vidro de maionese pequeno  
1 pacote pequeno de batata palha  
1 lata de milho  
2 peitos de frango  
2 tabletes de caldo knorr de frango  
1 colher de trigo  
4 xicaras de leite  
3 colheres de sopa de azeite  
1 cebola  
4 dentes de alho seis colheres de sopa de pomarola  
100 g de azeitona  
4 folhas de loro  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Pegue o frango cozido e desfie bem (a água que sobrou do frango reserve).  
Refogue a cebola e o alho com um pouco de azeite ou óleo ate ficar um pouco dourado.  
Coloque em seguida o frango desfiado, a pomarola, o milho e misture.  
Aos poucos acrescente a água que sobrou do frango, misture e deixe borbulhar.  
Em seguida jogue aos poucos o trigo e misture bem.

### MONTAGEM:

Montagem: Umedeça cada fatia de pão com a mistura de leite , azeite e sal.  
Coloque uma camada de pão e depois uma camada de frango e depois de pão.  
A última camada sera de pão.  
Umedeça com a mistura de leite também.  
Passe a maionese na torta toda.  
Enfeite com a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54873-torta-salgada-de-frango-da-gleide.html>