

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 xícaras 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 até 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 será de pão.

Umedeça com a mistura de leite também.

Passa 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>