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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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