

# TORTA LEVE DE FRANGO

## INGREDIENTES

2 latas de creme de leite  
2 latas de milho verde  
150 g de queijo ralado  
1 kg de peito de frango  
1 cubo de caldo de galinha ou legumes  
6 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as 2 latas de creme de leite e as duas latas de milho com o queijo ralado. Reserve.

Depois pegue o peito de frango e tempere com alho e cozinhe na água quente com o caldo de galinha ou de legumes.

Depois de pronto defie o peito de frango.

Em seguida ponhe a metade da massa de milho em um refratário, coloque sobre a massa o frango e depois a outra metade da massa em cima.

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54923-torta-leve-de-frango.html>