

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 ponha 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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