

TORTA FRIA DE NATAL DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO DE PICLES:

Recheio de picles: 100 g de picles a gosto
2 colheres das de sopa de azeitonas verdes picadas
100 g de ricota fresca
2 colheres das de sopa de maionese
Sal, pimenta e temperos a gosto

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: 1 peito de frango cozido e desfiado
2 colheres das de sopa de maionese
2 colheres das de sopa de salsinha fresca picada
Sal, pimenta e noz moscada a gosto

RECHEIO DE ESCAROLA:

Recheio de escarola: 3 xícaras das de chá de escarola picada
1 colher das de sopa de cebola picada
1 colher das de sopa de suco de limão
1 colher das de sopa de azeite
1/2 colher das de café de glutamato monossódico
2 colheres das de sopa de maionese
2 colheres das de sopa de salsinha fresca picada
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres das de sopa de maionese
200 g de creme de leite UHT
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE PICLES:

Recheio de picles: Bata no processador todos os ingredientes e utilize na montagem.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem.

RECHEIO DE ESCAROLA:

Recheio de escarola: Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de bolo inglês forrada com papel alumínio, faça camadas de pão, recheio de picles, outra camada de pão, recheio de frango, pão, recheio de escarola, pão e finalize com a cobertura.

Cubra com papel alumínio e deixe gelar por 2 horas.

Desenforme, finalize com a cobertura e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55705-torta-fria-de-natal-da-abima.html>