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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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