

TORTA SALGADA DE PÃO DE FORMA PARA FESTA

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: Ervilha

Milho

1 cenoura

1 tomate

Azeitona, ovo de codorna

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Cozinhe os 2 kg de batata com sal a gosto.

Depois de cozido esprema em uma panela e acrescente o leite aos poucos em fogo baixo. Logo em seguida uma caixinha de creme leite, o purê tem que ficar durinho.

Acrescente as 2 colheres de margarina e sal a gosto.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Dourar o alho com a cebola e colocar os 3 peitos de frango, sal a gosto e 1 caldo Knorr.

Colocar na pressão por 30 minutos.

Retirar o peito da panela e desfiar em uma bacia.

Usar o caldo que cozinhou o peito e acrescentar 1/2 litro de água, as 2 colheres de farinha de trigo, 4 colheres de leite em pó, 2 caldos de galinha, coentro.

Mexer como se fosse fazer um molho branco.

Quando abrir fervura e engrossar um pouco acrescente 1 sachê de molho de tomate e azeitonas picadas e uma caixinha de creme de leite.

Mexa até abrir fervura, acrescente o peito já desfiado e mexa para misturar em fogo médio.

Deixe cozinhar durante 10 minutos.

Reserve.

montar a torta

tire as beiradas do pão na forma que tem que ficar quadrado.

arrume uma camada na travessa reta com uma concha espalhe por cima o recheio.

ao total são de 3 a 4 camadas de pão com recheio a ultima é de pão.

depois cubra a torta com o purê modelando até que a cubra por completo

depois é so usar a imaginação e enfeitar !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56338-torta-salgada-de-pao-de-forma-para-festa.html>