

TORTA DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 copo de requeijão cremoso de sua preferência
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha a gosto
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 cebola picada
- 200 g de presunto
- 200 g mussarela
- 1 pacotinho de batata palha
- azeitona a gosto
- uva passas a gosto
- alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Limpe o peito de frango, depois cozinhe ele bem
- Quando estiver cozido, desfie ele
- Faça um refogado com todos os ingredientes menos o requeijão cremoso, o presunto e a mussarela
- Coloque primeiro o azeite, um pouco do molho, o presunto, a mussarela e o requeijão por cima
- Intercale até acabar todo o requeijão e o molho
- Coloque a batata palha por cima e o orégano a gosto
- Leve ao forno por 10 minuto e está pronto
- Fica delicioso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8355-torta-de-requeijao.html>