

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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