

TORTA FRIA DE FRANGO FÁCIL E DESCOMPLICADA! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

- 1 pão de forma sem casca e cortado horizontalmente
- 500 g de frango desfiado
- 1 cebola pequena
- 1 tomate sem pele e sem semente
- 1 cenoura grande crua e ralada
- 1/2 copo de requeijão
- 1 vidro pequeno de maionese
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE FRANGO:

Em uma panela refogue 1/2 cebola bem picadinha e o tomate também picado

Acrescente o frango desfiado e cubra de água (aproximadamente 2 xícaras), deixe ferver por 5 minutos.

Jogue o caldo quase todo fora e misture o que sobrou com o creme de leite, deixe levantar fervura e deixe esfriar.

CREME DE CENOURA E CEBOLA:

Rale a outra metade da cebola e misture a cenoura ralada com 1/2 copo de requeijão, 1/2 copo de maionese, catchup, mostarda, sal e pimenta.

MONTAGEM:

Em um refratário coloque uma fatia do pão de forma, cubra com uma camada grossa do creme de frango, coloque outra fatia, cubra com o creme de cenoura e assim até as fatias terminarem.

Cubra a fatia de cima e as laterais com o restante da maionese e enfeite.

Deixe gelar por no mínimo 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13945-torta-fria-de-frango-facil-e-descomplicada-anote-a-receita.html>