

TORTA DE BISCOITO SALGADO! A MELHOR QUE EU JÁ COMI!

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena ralada
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de leite quente
- 2 xícaras (chá) de frango cozida e desfiada
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito salgado KIKOS (água e sal)
- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralada grosseiramente
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Noz-moscada ralada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a manteiga com a cebola, mexendo sempre até dourar levemente. Junte a farinha e mexa por mais 2 minutos. Adicione o leite aos poucos, misturando sempre até obter um creme.

Tempere a gosto, junte o frango e o creme de leite e misture bem. Em um refratário, alterne camadas de biscoito, de creme de frango e de mussarela ralada. Comece e termine com o molho e a mussarela.

Polvilhe o parmesão e leve ao forno, preaquecido, em temperatura média (170°C a 190 °, até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14629-torta-de-biscoito-salgado-a-melhor-que-eu-ja-comi.html>