

TORTA DE GALINHA COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

1 pão de forma fatiado sem as bordas
300 g de peito de frango cozido e desfiado
100 g azeitona fatiada
200 g milho verde (3 espigas)
1 cenoura ralada
250 g de maionese
200 g de creme de leite ou nata
3 dentes de alho picadinhos ou amassados
1 cebola pequena picada em cubinhos
1/2 maço de salsinha bem picadinha
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de manteiga
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o milho das espigas e refogue numa panela já com a manteiga aquecida

Adicione sal e água apenas o suficiente para cozinhar

Enquanto o milho cozinha, em uma panela maior, aqueça o óleo, frite o alho e a cebola, e refogue o peito de frango, adicionando sal e pimenta

Pode pingar um pouquinho de água para os sabores se misturarem melhor

Em uma travessa quadrada ou retangular disponha uma primeira camada de pão de forma, com as fatias lado a lado, e se precisar corte pedaços menores para preencher todo o espaço

Passe uma farta camada de maionese e esparrame metade do recheio

Repita a camada de pão de forma, mas desta vez passe por cima o creme de leite ou a nata e distribua o restante do recheio

Faça a última camada de pão de forma finalizando com outra camada de maionese

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3725-torta-de-galinha-com-pao-de-forma.html>