

TORTA SALGADA DE FRANGO E PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

2 peitos de frango cozido desfiado

2 pacotes de pão de forma para torta (o mais comprido)

500 g de maionese

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1/2 cenoura ralada

1 lata de milho e ervilha (juntos)

1 pacote de batata palha

2 caixinhas de creme de leite

1/2 litro de leite

temperos a gosto (cebola, alho, cheiro-verde)

MODO DE PREPARO

Refogue com um fio de óleo a cebola picada e o alho

Coloque o frango desfiado e doure bem

Acrescente o creme de leite e a lata de milho e ervilha

Deixe ferver um pouco e adicione o cheiro

Desligue o fogo e reserve

Pegue o pão e tire as bordas mais grossas

Molde na base em que vai ser colocada deixando o mais reto possível

Faça isso com todo o pão

Escolha os pães mais firmes para a primeira camada

Molhe bem com leite e coloque o recheio

Repita esse processo até acabar com o recheio

Finalize com o pão

Nessa última camada molhe um pouco para não desmontar

Passe a maionese até cobrir tudo para confeitar

Use sua criatividade para fazer lindos desenhos com o milho, a ervilha, a cenoura e a batata palha

Pronto é só servir

<https://areceitadavez.com.br/receita/8149-torta-salgada-de-frango-e-pao-de-forma.html>