

# 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 confeitado  
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>