

TORTA DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 copo de requeijão cremoso de sua preferência
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha a gosto
1 tablete de caldo de galinha
1 cebola picada
200 g de presunto
200 g mussarela
1 pacotinho de batata palha
azeitona a gosto
uva passas a gosto
alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o peito de frango, depois cozinhe ele bem
Quando estiver cozido, desfie ele
Faça um refogado com todos os ingredientes menos o requeijão cremoso, o presunto e a mussarela
Coloque primeiro o azeite, um pouco do molho, o presunto, a mussarela e o requeijão por cima
Intercale até acabar todo o requeijão e o molho
Coloque a batata palha por cima e o orégano a gosto
Leve ao forno por 10 minuto e está pronto
Fica delicioso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8355-torta-de-requeijao.html>