

TORTA SALGADA FÁCIL E SABOROSA

INGREDIENTES

2 pacotes grandes de pão de forma sem casca
1 peito de frango sem osso, cozido e desfiado
1 colher (sopa) de azeite
3/4 de copo de água do cozimento
1 tomate picadinho
2 dentes de alho
1 cebola picada
1 colher (sopa) de colorau ou 3 colheres (sopa) de molho de tomate
1/2 molho de cheiro verde picado ou 1/2 molho de cebolinha
1 copo de requeijão
1 pacote de batata palha pequeno
1 tomate cortado em forma de flor
azeitonas para enfeitar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito do frango com sal, depois de cozido reserve 3/4 da água desse cozimento

Tire os ossos e desfie

Numa panela coloque o azeite, a cebola, o tomate, colorau ou molho de tomate, o cheiro verde ou só a cebolinha e o alho, dá uma douradinha e acrescente o frango e o 3/4 dessa água do cozimento

Deixe refogar por uns 5 minutos em fogo baixinho

A parte já tem os pães de forma retirado toda a casca

Pegue uma bandeja e faça uma camada de pão e por cima um pouco do recheio de frango

Faz outra camada de pão e coloque o frango por cima, vai intercalando até finalizar com o pão

Pegue o requeijão e passa em toda a torta por fora

Apos o requeijão espalhe batata palha

Enfeite com tomate e azeitona

Leve na geladeira por umas 2 horas e sirva

Dica1

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/321-torta-salgada-facil-e-saborosa.html>