

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 confeitir
Use sua criatividade para fazer lindos desenhos com o milho, a ervilha, a cenoura e a batata palha
Pronto é só servir

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