TORTA DE PÃO DE FORMA RECHEADA COM FRANGO E CREME DE UVA PASSAS

INGREDIENTES

4 pacotes de pão de forma (sem casca)

1,5 kg de peito de frango

1 cebola picada

2 tomates picados sem semente

5 dentes de alho picados

maionese

leite

2 caixas de creme de leite

coentro

5 batatas médias

batata palha

1 lata de milho

1 pote pequeno de azeitona picada sem caroço

130 g de uva passas

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango e refogue com a cebola, o alho, o tomate, o corante, sal a gosto e acrescente o tempero de sua preferência

Cozinhe por aproximadamente 35 minutos na panela de pressão

Tire a pressão, escorra o caldo numa vasilha e reserve

Com o frango ainda dentro da panela, sem o caldo, feche a panela e agite

Coloque o frango numa tigela, acrescente 1 caixa de creme de leite, o milho, a azeitona, o coentro picado e misture, se achar necessário coloque um pouco de sal

Se achar o frango meio seco acrescente um pouco do caldo de tirou do cozimento do frango

Reserve

Cozinhe as batatas descascadas e cortadas

Reserve

Bata no liquidificador as passas com 1 caixa de creme de leite até virar um creme homogêneo, se ficar muito grosso, acrescente mais um pouco de creme de leite

Reserve

Numa bandeja coloque uma camada de pão de forma (sem casca), umedeça levemente as bordas e o centro do pão com leite (Cuidado para não molhar demais)

Coloque mais uma camada de pão, umedeça com leite, passe maionese e acrescente o creme de passas até formar uma camada

Faça mais uma camada de pão, umedeça com leite, passe maionese e coloque outra camada de frango

Por fim, faça mais uma camada de pão, umedeça com leite, passe maionese e cubra tudo com o purê de batatas

Para finalizar, polvilhe batata palha por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6815-torta-de-pao-de-forma-recheada-com-frango-e-creme-de-uva-passas.html