# TORTA DE MILHO COM FRANGO

## INGREDIENTES

### CREME

1 xícara (chá) de bacon cortado em tirinhas

1 cebola grande cortada em cubos pequenos

3 dentes de alho amassados

1 e ½ xícara (chá) de frango cozido e desfiado

2 latas de milho em conserva

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de FARINHA DE TRIGO DONA BENTA

1 colher (sopa) de cheiro verde picado

sal a gosto

queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes menos o leite, amasse com as pontas dos dedos, sem sovar, vá acrescentando o leite aos pouco até dar o ponto (todos os ingredientes estarem homogeneizados), deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

### CREME

Aqueça uma panela média, frite o bacon até ele ficar crocante. Retire o bacon e reserve. Na gordura do bacon frite a cebola, até ficar bem dourada, acrescente o alho e doure bem. Coloque o frango e mexa bem.

Enquanto refoga o frango, bata no liquidificador 1 e ½ lata de milho, o leite e a FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA, até ficar um creme homogêneo.

Coloque esse creme na panela do frango e mexa até engrossar. Adicione o frango refogado, deixe levantar fervura e abaixo o fogo, mexa até formar um creme bem consistente.

Desligue o fogo, coloque o cheiro verde e salgue a gosto.

### MONTAGEM

Abra a massa na espessura de 0,3 a 0,4 mm. Coloque em um refratário médio, espalhe o recheio, polvilhe o queijo ralado e o bacon reservado.

Asse em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13190-torta-de-milho-com-frango.html