

TORTA SALGADA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo ou azeite
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1/2 tablete de caldo de carne ou de frango
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 lata de milho verde
- 1/2 lata de ervilha
- 1/2 lata de azeitonas
- 1/2 cebola picadinha
- 1/2 tomate grande
- 300 g opcionais de queijo mussarela
- 2 dentes de alho
- coentro a gosto
- margarina
- 1 caixa de creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA

Junte o leite, farinha de trigo, ovos, queijo ralado, óleo e o caldo no liquidificador, bata por 3 minutos. Depois de bater coloque o fermento em pó e bata mais um pouquinho.

RECHEIO

Coloque na panela o alho amassado, a cebola e a margarina. Refogue e, em seguida, coloque o frango desfiado.

Desligue o fogo e coloque os ingredientes.

Polvilhe a forma com margarina e farinha e, em seguida, coloque metade da massa, o recheio, por cima o queijo muçarela e acrescente o resto dos ingredientes.

Leve ao forno médio por 25 a 30 minutos.

OUTRAS OPÇÕES DE RECHEIO

Outras opções de recheioPode fazer o recheio de frango e palmito, frango e queijo, carne de sol com queijo, carne de sol e azeitonas, carne de sol, salsicha, sardinha, atum, queijo e presunto, pode colocar legumes etc.

Sempre refogue estes recheios antes de usá-los.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13555-torta-salgada-de-frango.html>