

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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