TORTA RÁPIDA DE FRANGO, PALMITO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícaras (chá) de amido de milho

2 1/2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

50 g de queijo parmesão ou peccorino ralado (para a massa)

50 g de queijo parmesão ou peccorino ralado (para polvilhar por cima - opcional)

1/2 xícara de óleo

1 caixa de creme de leite

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

sal quanto baste

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango (aproximadamente)

100 g de queijo ralado de sua preferência (recomendo mozzarela ou queijo prato)

3 tomates maduros sem pele e sem sementes

1 cebola média

2 dentes de alho

1 pote de palmito picado

1 lata de milho

1/2 xícara (chá) de azeitonas sem caroço e em rodelas

1 1/2 copo de requeijão

salsinha quanto baste

sal quanto baste

açafrão quanto baste

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque primeiro os ingrediente líquidos no liquidificador e bata até homogeneizar.

Adicione a farinha de trigo, o amido de milho, o queijo parmesão ou peccorino, o fermento e o sal.

Bata novamente até encorpar todos ingredientes.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe e desfie o frango.

Corte a cebola e os tomates em cubinhos e o alho bem triturado.

Refogue a cebola e o alho.

Adicione os tomates, o milho e o palmito, deixe refogar um pouco.

Coloque todo o requeijão na mistura.

Adicione o açafrão.

Após derreter o requeijão, coloque o frango desfiado e incorpore.

Adicione a salsinha e acerte o sal.

MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Coloque uma camada da massa.

Coloque todo o recheio.

Cubra com queijo de sua preferência.

Coloque o restante da massa e polvilhe queijo parmesão ou peccorino por cima (opcional).

Leve ao forno a 200ºC por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Ela estará pronta quando for inserido um palito, e ele saia sem resquício de massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14260-torta-rapida-de-frango-palmito-e-queijo.html