

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 mozzarella 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
açafraão 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 200°C por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Ela estará pronta quando for inserido um palito, e ele saia sem resquício de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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