

# 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  
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 açafraão.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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