

TORTA CREMOSA DA LÊ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite
250 ml de óleo de soja
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (café) de sal
4 ovos
2 colheres (café) de fermento
25 g de queijo parmesão ralado
1 pitada de orégano
1 copo de requeijão (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiados
3 tomates picados sem semente
1/2 cebola picada
1/2 lata/sachê de molho de tomate
1 lata de milho verde
1 vidro de palmito
1 cubo de caldo pronto sabor galinha
1 colher (café) de sal
colorau a gosto
cominho a gosto
pimenta do reino a gosto
salsinha ou cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola com óleo.
Acrescente o frango desfiado, milho verde, palmito, tomate e o tempero pronto. Misture bem.
Acrescente os temperos a gosto e o molho de tomate. Reserve.

MASSA:

Massa: Bata o leite, óleo, trigo, sal e ovos no liquidificador até virar uma massa.

Depois despeje a massa em um recipiente e misture bem acrescentando o fermento, queijo ralado e orégano.

Montagem:

Distribua uma fina camada de massa em uma forma untada.

Despeje o recheio pronto.

Finalize com mais uma camada de massa.

Se optar pelo requeijão: distribua uma fina camada de massa em uma forma untada, despeje o recheio pronto, acrescente uma camada de requeijão e finalize com mais uma camada de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14593-torta-cremosa-da-le.html>