

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRI E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 450 g de farinha de trigo

1 ovo

25 g de manteiga

25 ml de óleo

120 ml de leite

10 g de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 300 g de peito de frango

2 tomates (sem pele e sem sementes)

1 lata de palmito picado

200 g de catupiri

Azeitonas

Ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes no recipiente da batedeira.

Bata até a massa ficar homogênea e firme, e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma consistência firme.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira untada com manteiga, despeje metade da massa.

Acrescente o recheio por cima e cubra com o restante da massa.

Preaqueça o forno.

Leve para assar por aproximadamente 40 minutos a temperatura de 220° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15556-torta-de-frango-com-catupiri-e-ervas-finhas.html>