TORTA DE FRANGO CREMOSA

INGREDIENTES

Recheio

500 g de peito de frango sem pele

1/2 pote de requeijão cremoso

1/2 litro de caldo do frango cozinhado

4 colheres (sopa) de óleo

1/2 dente de alho amassado

1 cebola picada

3 colheres de extrato de tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa

250 ml de leite

3/4 de xícara (chá) de óleo

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio

Desfie o frango (dica

Separe 1/2 litro de caldo do cozimento e reserve

Refogue os demais ingredientes

Quando estiver mais seco adicione o molho de tomate e misture

Massa

Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento

Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela

Acrescente 2 colheres de sopa de requeijão por cima do recheio espalhando

Cubra com o restante de massa e o queijo ralado

Leve ao forno preaquecido (180° C) até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1610-torta-de-frango-cremosa.html