

TORTA DE AIPIM COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 raízes médias de aipim
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de manteiga
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito médio de frango cozido e desfiado
1 colher (sopa) de azeitonas picadas
1 lata de ervilha e milho
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe os aipim na panela de pressão por 5 minutos.
Depois de cozidos, amasse com um garfo até obter uma massa homogênea.
Leve ao fogo com a manteiga, o queijo e o sal, mexendo bem até soltar da panela.
Em outra panela, refogue a cebola com a manteiga e o frango em fogo baixo por 7 minutos.
Em seguida, adicione as azeitonas, a ervilha e o milho mexendo por mais 3 minutos.
Em um refratário médio, untado com manteiga, coloque metade da massa do aipim.
Adicione o recheio do frango e cubra com a outra metade da massa.
Polvilhe queijo ralado e orégano, se preferir, e leve ao forno a 180° C, por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16534-torta-de-aipim-com-frango.html>