

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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