

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16534-torta-de-aipim-com-frango.html>