

TORTA DE FRANGO COM ARROZ CRU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de arroz cru (210 g)
200 ml de creme de leite (cerca de 1 xícara de chá)
3/4 xícara (chá) de óleo (180 ml)
4 ovos
Sal
100 g de queijo parmesão ralado ou outro de sua preferência (1 xícara de chá)
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
Salsinha e cebolinha a gosto
1/2 cebola
Alho e sal a gosto
250 ml de molho de tomate
Azeite para fritar o tempero
1/2 lata de milho
4 azeitonas verdes
1 colher (chá) de orégano
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela quente, coloque o azeite, o alho com sal e a cebola, e deixe dourar.
Acrescente o milho e o frango e mexa bem.
Em seguida, coloque a azeitona, o molho de tomate e a água, deixando ferver.
Finalize com a salsinha, cebolinha e orégano.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma grande e coloque metade da massa, o recheio e a outra metade da massa, e coloque

para assar em forno a 200º C até que doure (você pode espetar com um palito para verificar se assou, e se o mesmo sair limpo, é porque já pode retirar a forma do forno).

Retire do forno e deixe esfriar.

Desenforme e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16974-torta-de-frango-com-arroz-cru.html>