

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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