

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

azeite de oliva
1/2 cebola picada
1 dente de alho
300 g de peito de frango cozido desfiado
1 tomate picado
1/2 xícara de molho de tomate
sal
pimenta preta
1 colher (chá) de orégano
1 ovo
1 xícara de leite
1/4 xícara de azeite de oliva
3/4 xícara farinha de trigo
1 colher (sopa) amido de milho
1 colher (chá) de fermento em pó
100 g queijo mussarela ralado catupiry

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque azeite de oliva e refogue 1/2 cebola picada, 1 dente de alho, acrescente 300 g de peito de frango cozido desfiado, 1 tomate picado, 1/2 xícara de molho de tomate.

Acrescente pimenta preta a gosto, orégano e bata no liquidificador: o ovo, o leite, de azeite de oliva, a farinha de trigo e o amido de milho.

Acrescente o fermento em pó e misture.

Unte uma frigideira grande com azeite de oliva, leve ao fogo, despeje a massa e o refogado de frango por cima.

Adicione o queijo ralado e o catupiry a gosto.

Tampe a frigideira e deixe cozinhar por 5 minutos e sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17148-torta-de-frango-com-catupiry.html>