

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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