

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