

TORTA SUCULENTA DE FRANGO

INGREDIENTES

4 ovos
200 ml óleo
500 ml de leite
3 xícaras de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 cebola roxa
2 tomates
1/4 de pimentão
1 colher (sopa) de tempero pronto
1 sachê de tempero em pó sabor frango
1 cubo de caldo de galinha
3 dentes de alho
orégano a gosto
1 lata de milho
50 g de azeitona
queijo para cobrir
1 kg de peito de frango sem osso e sem pele
1/2 sachê de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Junte na panela de pressão o frango em cubos, e todos os temperos e cubra com água até 2 dedos acima dos ingredientes, depois de pegar pressão deixe por 20 minutos em fogo médio.

Enquanto cozinha o frango, bata no liquidificador, os ovos, leite, farinha, óleo e sal a gosto.

Após bater a massa, adicione o fermento e reserve a massa até que o frango fique pronto.

Após os 20 minutos abra e prove o frango, e verifique se está bom de tempero e se já está cozido.

Caso esteja, feche novamente a panela e chacoalhe por mais ou menos 1 minuto para que o frango desfie, abra e estará desfiado.

Misture o frango ao molho de tomate.

Unte a forma e adicione uma camada de massa até preencher todo fundo da forma.

Depois coloque o recheio pouco a pouco para não misturar muito com a massa, preenchendo todo espaço da

forma e cubra com o restante da massa.

Por cima, coloque o queijo e o orégano a gosto.

Deixe assar por 50 minutos a 200° C.

Para saber se já assou, fure a massa com um garfo, se sair limpo é porque está pronto.

Espere esfriar e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17804-torta-suculenta-de-frango.html>