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 penela 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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