TORTA DE FRANGO NO FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de azeite

1 xícara de trigo

3/4 de xicara de queijo muçarela

2 ovos

1 xicara de leite

1 tablete de caldo de frango

1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de milho

azeitona a gosto

1/2 tablete de caldo de frango

1 kg de frango

3 dentes de alho grandes

1 colher (sopa) de sal rasa

2 tomates médios maduros

1/2 pote de requeijão cremoso

1/2 cebola

colorau (o suficiente pra corar a carne)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o peito de frango numa vasilha e lave com vinagre, depois lave com água.

Após isso coloque o peito sem nenhum tempero, na panela de pressão apenas com água, e deixe cozinhar.

Depois que a panela pegar pressão, conte no relógio 20 minutos ou menos, depende do fogo.

Depois que o frango estiver cozido, desfie e reserve.

Numa panela soque o alho com sal.

Doure o alho numa panela média e alta, em fogo médio.

Ainda com o fogo ligado, coloque o frango desfiado que você reservou, mexa até o alho encorporar com a carne.

Coloque o colorau, mexa até a carne corar, delique o fogo e reserve.

No liquidificador, coloque a cebola, o milho, duas pitadas de sal, a azeitona, o tablete de caldo, o requeijão, o tomate, e bata (tem que ficar um recheio molhadinho, até porque ele vai ao forno).

Depois de batido, despeje no frango que já foi refogado e misture, reserve novamente.

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque o trigo, o leite, o tablete de caldo, o queijo muçarela, o azeite, os ovos, e bata por 3 minutos.

Depois coloque o fermento, e bata só pra mistura, com a massa.

Unte uma forma ou uma travessa quadra ou redonda, com farinha de trigo e manteiga.

Despeje a massa na forma ou travessa untada.

Coloque o recheio delicadamente por cima com o auxílio de uma colher, pra facilitar, o ideal é que fique uma camada embaixo de massa e por cima o recheio.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

Coloque na temperatura por volta de 180° a 200° C, pra evitar queimar.

Retire do forno e sirva puro ou com um arroz bem fresquinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18046-torta-de-frango-no-forno.html