

TORTA DE FRANGO DA VÓ ILZE

INGREDIENTES

2 ovos inteiros
1 copo de leite
1 pitada de sal
500 g de margarina
1 kg de trigo
2 peitos de frango desfiados
1 pacote de molho de tomate
1 requeijão pequeno
palmito, azeitona e milho a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o frango desfiado, o molho de tomate, palmito, azeitona, milho, requeijão e refogue tudo.

MASSA:

Massa: Misture em uma vasilha grande: 2 ovos inteiros, o leite, sal, margarina e vai colocando o trigo até virar uma massa para abrir com o rolo (use as mãos para amassar).

Abra a massa utilizando o rolo até deixá-la fina.

Forre uma forma com a massa, no fundo e laterais.

Insira o recheio e finalize cobrindo com a massa.

Pincele a tampa da massa utilizando uma gema de ovo para dourar.

Asse por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18344-torta-de-frango-da-vo-ilze.html>