

TORTA DE FRANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
3 tomates picados
1 peito de frango (temperado a gosto, cozido e desfiado)
1/3 de xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
1 xícara (chá) de milho verde cozido
3 colheres (sopa) de salsinha picada
sal e pimenta-do-reino a gosto

MASSA:

Massa: 3 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
sal a gosto
1/3 de xícara (chá) de queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, frite rapidamente o alho no óleo.
Adicione a cebola e quando estiver macia adicione os tomates, refogue, rapidamente até que comecem a desmanchar.
Adicione o frango desfiado e o restante dos ingredientes do recheio.
Misturar bem, tempere com sal e pimenta e reserve.

MASSA:

Massa: Bata bem no liquidificador os ovos com o óleo.

Adicione o leite, o queijo parmesão ralado e, aos poucos, a farinha de trigo misturada com o fermento.

Tempere com sal e bata até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

MONTAR E ASSAR:

Montar e assar: Espalhe metade da massa em uma assadeira 24 x 33 cm untada e enfarinhada.

Distribua o recheio uniformemente e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno médio (180° C) preaquecido, por cerca de 30 a 40 minutos, até começar a dourar.

Sirva em quadrados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18656-torta-de-frango-delicia.html>