

TORTA DE FRANGO E DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola pequena cortada em cubos

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

1 peito de frango (médio) cozido e desfiado

1 tomate (pequeno) cortado em cubos

1 cenoura ralada

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 cubos de caldo de galinha

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No óleo, doure o alho e a cebola.

Com o alho e a cebola já dourados, refogue o peito de frango desfiado.

Adicione a cenoura ralada, o sal, a pimenta, o caldo de galinha dissolvido, o extrato de tomate e a água.

Quando o caldo engrossar, acrescente o tomate.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira untada, coloque 1/4 da massa.

Adicione o recheio e cubra com o restante da massa.

Em seguida, leve ao forno preaquecido em 180º C, e deixe assar por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18777-torta-de-frango-e-de-liquidificador.html>