

TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango
1 sachê de caldo de galinha
1 cebola cortada em cubos
1 tomate cortada em cubos
3 dentes de alho cortados em cubos
1 colher (sopa) de cominho
1 colher (sopa) de colorífico
5 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
cheiro-verde desidratado agostado
100 ml de extrato de tomate
1 lata de milho e ervilha

MASSA:

Massa: 4 xícaras de trigo
3 xícaras de leite
1 xícara de óleo
3 ovos
1 pacote de queijo ralado
sal a gosto
2 colheres (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o frango (com os ossos) cortado em pedaços cobertos com água, com adição do sachê de caldo de galinha e deixe cozinhar por 20 minutos.

Após cozimento, escorra o caldo.

Em seguida, balance a panela de pressão fechada afim de desfiar o frango.

Realize a catação para retirar os ossos do frango desfiado e reserve a carne.

Refogue no azeite o tomate, a cebola e o alho.

Acrescente o cominho, o colorífico e o sal.

Depois acrescente o frango e misture bem.

Em seguida, acrescente o extrato de tomate, o milho e a ervilha e misture.

Após desligue o fogo do recheio, acrescente o cheiro-verde e misture.

Em um liquidificador misturar por 5 minutos todos os ingredientes da massa, exceto o fermento.

Em seguida, coloque fermento e misture rapidamente.

Para a montagem da torta é necessário untar a forma com margarina e trigo.

Coloque primeiro uma camada de massa, no meio o recheio e cubra com o restante da massa.

Coloque em forno médio e espere entre 40 a 50 minutos para o cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19213-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-frango.html>