

TORTA DE FRANGO COM BATATA DOCE FIT

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado e temperado a gosto

2/ meia batata doce media, já cozida

mussarela ou queijo minas

sal a gosto

gema para pincelar

creme de ricota ou requeijão

3 colheres (sopa) de milho

MODO DE PREPARO

Misture as batatas com o frango desfiado, já temperado (alho, cebola, colorau, salsinha, sal).

Reserve um pouco do frango para o recheio.

Amasse bem até ficar bem homogêneo.

Acrescente sal a gosto.

Forre o fundo de uma forma de silicone pequena com a massa.

Reserve o restante pra o fechamento.

Preencha o meio com frango, milho, o queijo de sua preferência e o creme de ricota.

Coloque o restante da massa, por cima do recheio.

Pincele com a gema e leve ao forno á 180º C por uns 25 minutos, até dourar e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19242-torta-de-frango-com-batata-doce-fit.html>