

# TORTA JARDINEIRA DA PRIMA GRACIETTI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

200 g de manteiga

3 gemas

2 colheres (sopa) bem cheias de óleo

1 colher (café) não muito cheia de sal

1 colher (sopa) de fermento

### RECHEIO:

Recheio:5 batatas

4 cenouras

4 chuchu

1 xícara de vagem

### CREME:

Creme:1 e 1/2 copo americano de leite (cerca de 300 ml)

1 cubinho de caldo sabor galinha

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) bem cheias de maisena

1 lata de creme de leite (colocado por último)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Misture os ingredientes da massa e estique em um pirex (fundo e laterais).

Coloque sobre essa massa os legumes misturados com o frango desfiado e o creme.

Por último, cubra com o creme batido no liquidificador.

Leve ao forno médio até dourar a massa e gratinar o creme.

Tempo de forno varia de acordo com o tipo de fogão (o meu foi de aproximadamente 40 minutos).

#### CREME:

Creme:Coloque os ingredientes no fogo e deixe engrossar.

Por último, coloque o creme de leite.

Misture esse creme aos legumes e faça um outro creme, misturando o leite, 2 ovos inteiros, 1 colher de manteiga e 1 xícara de queijo parmesão ralado.

Bata esses ingredientes no liquidificador (ele será usado para cobrir os legumes).

#### RECHEIO:

Recheio:Depois dos vegetais cozidos e escorridos, misture 1 lata de ervilha, aproximadamente 2 xícaras de peito de frango cozido e desfiado: pode substituir o frango por presunto, palmito etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/19791-torta-jardineira-da-prima-graciatti.html>