

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19791-torta-jardineira-da-prima-gracietti.html>