

# TORTA FRIA DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de fermento em pó biológico  
1 colher (sopa) de açúcar  
200 g de queijo mussarela fresco picado  
3 ovos  
1/2 xícara de azeite de oliva  
200 ml de leite

### RECHEIO:

Recheio:  
500 g de peito de frango  
1 cebola pequena picada  
1/2 xícara de molho de tomate  
1 alho picado  
sal a gosto  
cebolinha a gosto  
salsa a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
manjericão a gosto  
cravo da índia moído a gosto  
sumo de 1 limão

## MODO DE PREPARO

### FRANGO:

Frango:  
Corte em pedaços pequenos e regue com o sumo do limão, em seguida adicione os temperos secos (sal, pimenta e cravo).

Pique o alho sobre ele, misture tudo e leve ao fogo baixo utilizando uma panela antiaderente.

Coloque a tampa e deixe cozinhar enquanto pica os demais ingredientes.

Quando o frango estiver liberando água, mexa e acrescente o restante dos temperos, coloque a tampa e vá observando até que o mesmo esteja completamente cozido.

Ainda sobre o fogo adicione o molho de tomate e mexa.

Assim que estiver morno, vá colocando pouca quantidade de frango no liquidificador para desfiar e reserve.

#### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto o fermento, até conseguir uma massa homogênea.

Por último, acrescente o fermento e mexa um pouco.

Despeje uma parte da massa em forma untada média.

Adicione o recheio e coloque o restante da massa por cima, caso queira, coloque orégano e azeitonas a gosto para enfeitar.

Depois leve ao forno preaquecido 180° C e deixe assar até que esteja dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19925-torta-fria-de-frango.html>