

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
manjerição 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>