

TORTA DE FRANGO DA LEILA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícara de farinha de arroz
1 xícara de fécula de batata
2 xícara (cheia) de amido de milho
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento para bolo
3 colheres (sopa) cheias de margarina
1 caixinha de creme de leite sem lactose
1 colher (sopa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
1 cebola cortada em pedacinhos
1 dente alho bem picadinho
1 tomate picado sem sementes
1 lata de ervilha
1 cenoura picada em pedacinhos
sal
temperos (salsa, cebolinha, orégano)
óleo (uma colher sopa)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o óleo, frite a cebola, o alho e o frango desfiado até dourar, acrescente o tomate, a ervilha e a cenoura.

Refogue bem, tempere a gosto.

Coloque o recheio refogado e morno, cubra com a massa restante, que deve ser separada em tirinhas e trançada sobre o recheio, cobrindo-o.

Leve ao forno até dourar a massa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20164-torta-de-frango-da-leila.html>