

TORTA DE FRANGO CREMOSA E FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de filé de peito de frango

1 cebola

3 alhos

2 tomates

1/2 pimentão

cheiro-verde e salsinha

1/2 caldo de galinha (a outra metade vai na massa)

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

1 colher de margarina

sal, colorau e orégano a gosto

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

200 ml de óleo

600 ml de leite

1 colher rasa de fermento

1/2 caldo de galinha

sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma bacia, o filé de frango cortado em pedaços, acrescente o alho, metade da cebola e do caldo de galinha, o sal e o colorau.

Tampe e deixe reservado por uns 10 minutos.

Acrescente o pimentão e coloque para cozinhar.

Deixe que o frango fique com caldo.

Após cozido, deixe esfriar e desfie-o.

Misture o frango com o milho, o cheiro-verde, a salsinha, o tomate e o resto da cebola.

Coloque essa mistura em uma panela para refogar com a margarina e por fim, acrescente o creme de leite, reserve.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Somente o fermento por último.

Em uma forma untada e enfarinhada, coloque um pouco mais do que a metade da massa.

Coloque o recheio de frango e depois o restante da massa.

Salpique orégano e asse no forno por aproximadamente 1 hora ou até que coloque um palito e saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21158-torta-de-frango-cremosa-e-facil.html>