

TORTA DE FRANGO DA BRUNA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 copo de óleo

1 copo de leite

1 caixa de creme de leite

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

3 ovos

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango

1 cebola picada

1 tomate sem sementes picado

1 dente de alho picadinhos

1 colher (sopa) rasa de sal

1 xícara de ervilhas congeladas

1 xícara de milho verde

cheiro verde a gosto

3 colheres (sopa) de azeite ou óleo

1 cubo de caldo de frango

150 g de mussarela

1 calabresa em rodela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador, adicione o óleo, o leite, o creme de leite, a farinha de trigo, a maisena, o sal, os ovos e o fermento em pó por último, misture.

Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e distribua metade da massa.

Coloque o recheio do frango, a mussarela e a calabresa tudo em camadas e cubra com a outra metade da massa.

Por último, salpique coentro por cima ou se preferir orégano, depois leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 1 hora e 10 minutos ou até ficar douradinha.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango na água, com o cubo de caldo frango, depois desfie e reserve.

Refogue a cebola e o alho no azeite, acrescente o tomate, o frango, o molho e a ervilha e junte o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21626-torta-de-frango-da-bruna.html>