

TORTA KADÊ O FRANGO DO CHEF NYUS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 kg de batata cozida
200 g de queijo mussarela ralado
1 tablete de tempero para massas
2 ovos grandes
200 g de margarina
2 colheres de tapioca ou maisena
1 gema

MODO DE PREPARO

FRANGO DESFIADO:

Frango desfiado: Depois de limpo e preparado, tempere o peito frango com o alho, o sal e a pimenta.

Em uma panela de pressão, aqueça 1/2 xícara do azeite e acrescente o peito frango, deixe frigar um pouco e acrescente água para cozinhar.

Depois, junte o tablete de caldo, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos após o início da pressão.

Deixe sair a pressão, abra a panela e verifique se a carne está cozida, desfie o peito frango com a panela fechada.

Em outra panela, aqueça o restante do azeite, doure a cebola, junte o tomate e o peito frango desfiado e metade do pacote de molho de tomate manjericão e misture bem.

Tempere com mais sal e pimenta se necessário, depois adicione a azeitona picada, a salsa e deixe ferver cozendo por 10 minutos, depois desligue o fogo e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Em uma tigela, amasse as batatas e misture a ela ao tempero de massas, a tapioca ou maisena os ovos um com gema e outro sem, reserve a gema, o queijo ralado e a margarina.

Mexa e misture até ela ficar lisa e homogênea, com as mãos separe a massa e vá forrando o fundo com uma camada média e as laterais com uma camada mais fina de massa em uma forma ou refratário grande com fundo já untado com azeite e trigo e faça isso deixando restar massa suficiente para a parte de cima da torta.

MOLHO DE QUEIJO CREMOSO:

Molho de queijo cremoso: Em uma panela, coloque 1/2 caixa do creme de leite, o queijo em cubos, a maisena, o azeite e o tablete de caldo de frango, mexa sem parar até engrossar.

Tempere com o sal e a salsinha picada, depois deixe ferver um pouco mais até ficar bem firme como um mingau.

Desligue o fogo e misture o restante do creme de leite e deixe esfriar.

TORTA:

Torta: Coloque o presunto fazendo um lastre e metade do molho de tomate, o manjeriçã por cima e coloque o recheio de peito de frango já morno ou frio.

Espalhe bem fazendo ele tomar todo o espaço entre as paredes da massa.

Despeje o restante do molho de tomate e do manjeriçã, espalhe bem.

Despeje por cima o queijo cremoso que foi feito por você, com um palito de churrasco e faça pequenos furos sobre a torta para o molho de tomate penetrar no recheio.

Agora pegue o restante da massa e cubra a sua torta escondendo completamente o recheio.

Pincele com a gema batida que você reservou e ponha pra assar no forno preaquecido a 180 °C, durante 45 minutos ou até dourar a parte de cima e deixe-a amornar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21627-torta-kade-o-frango-do-chef-nyus.html>