

# TORTA COM MASSA CROCANTE PALMITO, FRANGO E CAMARÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
500 g de gordura vegetal hidrogenada  
1 lata de guaraná ( refrigerante )  
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
sal a gosto  
gema para pincelar  
queijo parmesão ralado para polvilhar

### RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito: 1 vidro de palmito grande picado  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picadinhos  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 tomate picadinho  
1 alho-poró picadinho ou 1 abobrinha ralada  
1 xícara (chá) de água  
2 tabletes de caldo de galinha ou legumes  
sal se necessário  
5 colheres (sopa) de farinha de trigo  
salsinha, temperinhos sempre a gosto

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: 1 peito de frango cozido com 2 tabletes de caldo de galinha em água o suficiente e depois desfiado  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picadinhos  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 tomate picadinho  
1 lata de milho verde

1 caixinha de creme de leite ou 1 copo de requeijão

1/2 xícara (chá) de leite ou caldo do cozimento

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite 200 g

50 g de queijo parmesão ralado

#### RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão: 1/2 kg de camarão

suco de um limão

4 colheres (sopa) de azeite

1 tomate picadinho

1 cebola média picadinha

2 dentes de alho picadinhos

1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de água

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal se necessário

salsinha e cebolinha a gosto

#### MODO DE PREPARO

##### MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa com as mãos até ficar lisinha.

Acrescente o guaraná aos poucos (às vezes não é necessário colocar tudo).

Leve para descansar na geladeira por 30 minutos.

##### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Doure a cebola e o alho no azeite.

Acrescentar o frango desfiado e o tomate.

Bata no liquidificador a lata de milho verde com o creme de leite ou requeijão, o leite ou caldo do cozimento e o amido de milho.

Acrescente ao frango e deixar cozinhar até engrossar.

Desligue, junte a salsinha e a cebolinha e deixe esfriar.

### RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito: Doure a cebola e o alho no azeite.

Acrescentar o palmito, o alho-poró ou abobrinha e o tomate.

Junte a água, o tablete de caldo e deixe ferver.

Coloque de uma vez a farinha de trigo e mexer bem.

Desligue, coloque a salsinha e os temperinhos a gosto.

### RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão: Doure a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o camarão temperado com o sal e o suco de limão, a água e o tomate picadinho.

Deixe cozinhar por 5 minutos e acrescente o creme de leite, a farinha de trigo e deixe cozinhar mais.

Desligue e acrescente a salsinha picada.

### MONTAGEM:

Montagem: Abra uma porção de massa em forma com fundo removível.

Coloque o recheio já frio e cubra com outra porção de massa.

Pincele com a gema e polvilhe o queijo parmesão ralado (opcional).

Leve ao forno preaquecido médio por 40 minutos ou até dourar.

Retire e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22381-torta-com-massa-crocante-palmito-frango-e-camarao.html>