

TORTA SALGADA DE FRANGO DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

2 e 1/2 xícaras de leite

3/4 xícara de óleo

1 colher de fermento

2 xícaras de farinha trigo

3 colheres de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 500 g de frango desfiado

200 g de requeijão

1 lata de molho de tomate

sal, alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos o fermento.

Após, despeje a massa em uma bacia e misture o fermento, mexendo bem devagar até misturar tudo.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango e deixe esfriar, depois desfie.

Em uma panela faça um refogado com alho, cebola e azeite e despeje o frango, deixe dourar e coloque o molho de tomate, deixe borbulhar um pouco e apague o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um tabuleiro médio, untado e enfarinhado, coloque a metade da massa e depois coloque o frango e o requeijão e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por uns 30 minutos, ou até que fure com um garfo e saia limpo.

Sirva quente

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22540-torta-salgada-de-frango-de-forno.html>