

TORTA FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 litro de água
2 tabletes de caldo de galinha
4 colheres de azeite
2 dentes de alho picado
1 cebola picada
3 tomates sem pele e sem semente
1 xícara de milho
1 xícara de palmito
1 copo de catupiry ou requeijão
sal a gosto
pimenta a gosto
500 g de peito de frango

MASSA

500 ml de leite
250 ml de óleo
2 ovos
1 e 1/2 de xícara de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango na água com os tabletes de caldo de galinha até ficar bem macio a ponto de desfiar, depois retire a água do frango, deixe separada para utilizar depois e desfie o frango.

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola e os tomates picados e deixe fritar um pouco.

Adicione o frango, a água e o milho e deixe cozinhar até secar quase toda a água, deixe um pouco de água para que não fique muito seco, adicione o sal e a pimenta, quando estiver com a água quase seca acrescente o palmito.

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata o leite, óleo e ovos, depois acrescente aos poucos a farinha, fermento e o sal.

Unte a forma com óleo, despeje metade da massa, cubra a massa com todo o recheio, despeje o catupiry ou requeijão por cima espalhando-o bem, cubra o recheio com o resto da massa e finalize cobrindo com queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar na temperatura de 180° C por mais ou menos 40 a 50 minutos ou até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23157-torta-frango-com-catupiry.html>