

# TORTA VERDE DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 ml de leite  
250 ml de óleo  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sal  
4 ovos  
2 colheres de fermento royal  
25 g de queijo parmesão  
1 pitada de orégano  
1 maço de cebolinha e salsinha  
mussarela para cobrir

### RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango  
1/2 lata de milho verde  
1 colher (chá) de páprica picante  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho  
1 pitada de pimenta-do-reino  
1 cubo de caldo de galinha  
220 g de molho de tomate  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o óleo, a salsinha e a cebolinha no liquidificador até ficar bem verde.  
Depois coloque o resto dos ingredientes e bata até a massa ficar lisa.

### RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango na panela de pressão com um cubo de caldo de galinha, cozinhe por 30

minutos, depois de levantar fervura.

Desfie o frango e coloque na panela com o óleo, a cebola e o alho, refogue bem até a cebola murchar.

Adicione o molho de tomate e vá mexendo, adicione o milho, a páprica, a pimenta-do-reino e o sal.

Deixe a carne envolver no molho por uns 10 minutos.

Despeje a massa numa forma untada com manteiga, coloque todo o recheio de frango por cima da massa e cubra com a mussarela.

Leve ao forno médio até que a mussarela de cima fique bem dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23294-torta-verde-de-frango.html>