

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 pálrica, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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