

TORTA DE FRANGO DA KA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1/2 xícara de óleo

sal a gosto (eu usei uma colher de sobremesa)

2 xícaras de água (se a massa ficar pesada demais acrescentar um pouco mais aos poucos)

1 colher (sopa) cheia de fermento (usei o royal)

RECHEIO:

Recheio: 1 caldo de galinha

1 peito de frango sem pele e sem osso

4 xícaras de água (ou até cobrir o frango)

1 sache de molho pronto de tomate

1/2 sache de azeitonas fatiadas (com a água da conserva)

1 pacote de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe na panela de pressão o peito de frango com o caldo de frango por 20 ou 30 minutos e deixe sair toda a pressão da panela.

Quando a panela estiver mais fria, coloque a tampa novamente e sacuda vigorosamente para o frango desfiar (eu envolvo a tampa e a panela com um pano de prato para a válvula não ficar pulando).

Coloque o frango em uma vasilha com todos os outros ingredientes (do recheio) e misture tudo.

MASSA:

Massa: Em uma outra vasilha, misture todos os ingredientes (da massa) menos o fermento.

Quando a massa estiver no ponto, acrescente o fermento e misture.

Untar uma forma com óleo (usei uma forma retangular), coloque a massa e cubra com o recheio. Finalize com parmesão ralado e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos (ou até dourar as bordas e a superfície).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23993-torta-de-frango-da-ka.html>