

TORTA DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos (americano) de leite
2 copos de farinha de trigo
1 copo de óleo
2 copos de amido de milho
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
3 ovos
1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
1 lata de palmito picado
1 lata de ervilha com milho
100 ml de molho de tomate
1 tomate picado
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 colher (chá) de sal rasa

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem todos os ingredientes no liquidificador até que forme uma massa homogênea, deixe o fermento por último.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o frango com a cebola, alho e sal.
Aguarde fritar um pouco, em seguida coloque os demais ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira média com margarina (ou óleo) e farinha de trigo.

Coloque a metade da massa na assadeira.

Acrescente o recheio, delicadamente por toda massa.

Cubra com o restante da massa, se preferir polvilhe parmesão ralado.

Leve ao forno para assar em fogo médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24174-torta-de-frango-especial.html>