

TORTA CAIPIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 lata e meia de milho
1 cebola grande picada
150 g de farinha de trigo
200 ml de leite
1 sachê de caldo de galinha (ou cubo)
1 colher (café) de fermento
sal e pimenta-do-reino a gosto

RECHEIO:

Recheio:
1/2 peito de frango
1/2 lata de milho (o que restou da massa)
1/2 xícara (café) de salsinha ou tempero verde
1 cenoura pequena ralada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200° C.

Desfie o peito de frango, junte com o milho, salsinha e a cenoura ralada e reserve.

Bata no liquidificador o milho, a cebola, o leite e o caldo de galinha.

Vá adicionando a farinha de trigo, aos poucos, e no fim coloque o fermento, deve ficar uma massa consistente, não líquida.

Pegue uma forma média, unte com margarina e farinha.

Espalhe um pouco da massa, coloque o recheio e espalhe o restante da massa.

Se quiser colocar queijo ralado por cima fica bom, só diminua o sal da massa.

Coloque no forno por 20 minutos ou até dourar.

Depois de assada, deixe esfriar, pois sai do forno ainda bem úmida.

Pode-se acrescentar mais coisas ao recheio, como ervilha, só aumente um pouco a proporção da massa.

E bom apetite!