TORTA DE FRANGO CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 óleo

1 e 1/2 leite

1 colher de sal

3 ovos

2 pacotes de parmesão ralado

1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango grandes

1/2 pimentão picado

1/2 cebola picada

2 tabletes de caldo de galinha

outro tempero a gosto

1 lata de molho de tomate

1 lata de ervilha

1 pote de creme de leite

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador e misture o fermento com uma colher, somente no final.

RECHEIO:

Recheio:Desfie o frango após cozimento somente com sal.

Numa panela untada com óleo, frite os temperos e coloque o frango desfiado.

Acrescente o molho de tomate e 1/2 copo de água e deixe ferver por 10 minutos, se necessário. Acrescente mais água para que não fique molhadinho.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão.

MONTAGEM:

Montagem:Unte a forma com margarina e trigo.

Despeje parte da massa e espalhe com o auxílio de uma colher de modo a formar uma camada bem fina.

Coloque o recheio e cubra com mussarela.

Despeje mais uma camada de massa e espalhe com a colher.

Cubra com 1 pacote de parmesão ralado.

Asse em fogo médio por, aproximadamente, 50 minutos até que ao inserir um palito, o mesmo fique sem massa.

Retire do forno e deixe esfriar.

Se preferir sirva quente, o recheio estará derretendo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24548-torta-de-frango-cremoso-de-liquidificador.html