

TORTA DE FRANGO MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa folhada
- 2 peitos de frango
- 1 lata de milho
- 1/2 pacote batata palha
- 1 pote requeijão
- sal e orégano a gosto
- cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em pressão e desfie.

Refogue a cebola com azeite e adicione o frango, milho e tempere com sal e orégano a gosto.

Abra a massa folhada com rolo para o tamanho da forma desejada.

Coloque o frango já refogado na forma com a massa, adicione o requeijão e a batata palha em cima.

Cubra a torta com o restante da massa (eu corto em tiras).

Asse em forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24717-torta-de-frango-massa-folhada.html>